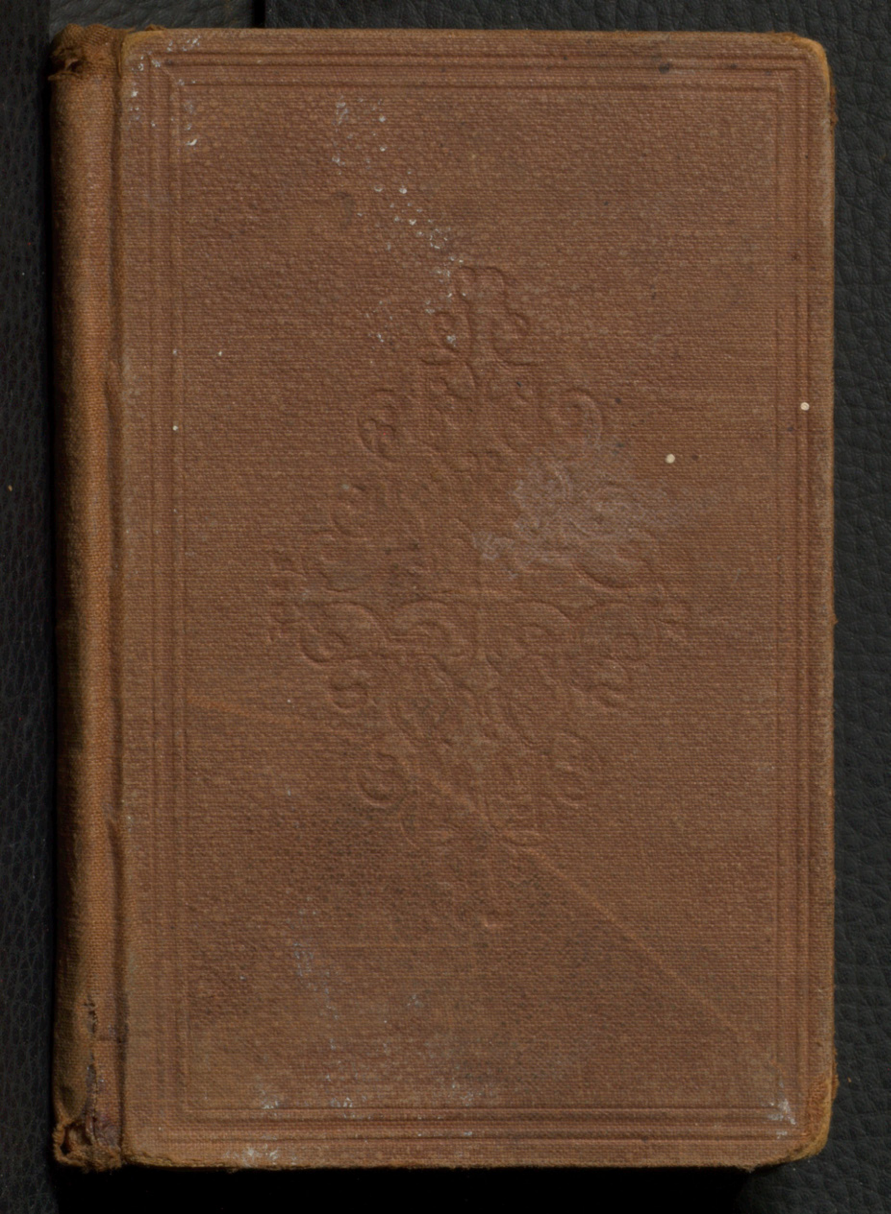


NOUVELLE

CUISINIÈRE

CANADIENNE

CONTENANT

Tout ce qu'ii est nécessaire de savoir dans un ménage, tel que l'achat des diverses sortes de denrées; les recettes les plus nouvelles et les plus simples pour préparer les potages, les rôtis de toutes espèces, la pâtisserie, les gelées, glaces, sirops, confitures, fruits, sauces, puddings, crêmes et charlottes; poisson, volaille, gibier, œufs, légumes, salades, marinades; différentes recettes pour faire diverses sortes de breuvages, liqueurs, etc., etc.

CINQUIÈME ÉDITION

Revue, corrigée et considérablement augmentée.

MONTRÉAL

BEAUCHEMIN & VALOIS, Libraires-Imprimeurs

256 et 258, rue Saint-Paul

1879

INTRODUCTION.

Il n'est peut-être pas inutile de faire ici une mention des devoirs d'une bonne cuisinière. D'abord elle doit apporter tous ses soins pour tenir dans une grande propreté ses ustensiles de cuisine ; ne jamais employer que des choses qui soient convenables, telles que de la bonne farine, du bon beurre et des œufs frais ; faire les fricassées avec de la crême douce, autrement elles se gâteront ; porter une constante attention au manger qui se trouve sur le feu ; ne pas se servir d'un couteau qui aura tranché de l'oignon ou de l'ail, pour couper le pain ou le beurre ; goûter les mets avec délicatesse, ayant soin de ne pas y remettre la cuiller ou la fourchette sans l'essuyer, ce qui peut se faire facilement en tenant de l'eau chaude à proximité pour laver sur-le-champ ce dont elle s'est servi. Avoir toujours près de soi un linge net pour essuyer le tour des plats que l'on doit servir ; savonner la lavette lorsqu'on lave la vaisselle, et non pas piquer une fourchette dans un gros morceau de savon, ce qui est un gaspillage et ne lave pas mieux pour cela.

Il est même arrivé que des personnes se sont trouvées indisposées d'avoir pris leur thé dans des tasses où il était resté du savon : enfin la cuisinière devra bien laver les herbages, le riz, les pois, les fèves, et généralement tout ce qu'elle apprêtera.

Il est aussi très-urgent, pour une cuisinière, lorsqu'elle travaille la pâtisserie, de ne jamais laisser coller sa pâte sur son pétrin ; elle doit aussi choisir l'endroit le plus froid de la maison pour pétrir n'importe quelle pâte ; son pétrin devrait être de pierre ou de marbre poli, la pâte s'y attachant moins. Ses mains doivent toujours être bien nettes et asséchées de farine, car moins elles touchent à la pâte, plus elle est légère,—pour cela, il ne faut pas qu'elle soit trop roulée. Il est bon qu'elle fasse tremper le beurre salé pour n'importe quelle pâtisserie.

Elle doit aussi faire cette différence, que les confitures sont ordinairement trop sèches pour supporter la cuisson de la pâte d'une tarte,—il est mieux, en ce cas, qu'elle fasse cuire sa pâte avant.

VOCABULAIRE

DES TERMES DE CUISINE

QUI SE TROUVENT DANS CET OUVRAGE.

ABAISSE. Pâte préparée pour faire de la pâtisserie, se dit plus souvent en parlant d'un fond de tourte ou de pâte.

ASSIETTE. On dit une assiette de telle ou telle substance, en parlant des mets dont la quantité n'excède pas ce que contient une assiette ordinaire. On sert ainsi les petites entrées et hors-d'œuvre, les fruits secs ou nouveaux, les biscuits et les fromages.

BAIN-MARIE. C'est mettre dans de l'eau bouillante le vase qui contient ce que l'on veut faire cuire : ce moyen s'emploie pour les crêmes, etc.

BARDER. C'est entourer une pièce avec des tranches de lard très-minces.

BLANCHIR. En cuisine, se dit des légumes ou viandes que l'on fait passer, pendant quelques minutes, à l'eau bouillante.

BOUQUET. Petit paquet composé de persil, ciboules, que l'on met dans le bouillon ou dans les sauces ; le bouquet garni est le même auquel on ajoute clous de girofle, thym, laurier et sarriette.

BRAISER. Faire cuire dans une braisière. On dit : un gigot braisé en parlant de celui que l'on a fait cuire par ce moyen.

BRAISIÈRE. Vaisseau de forme allongée ayant un couvercle garni d'un rebord, propre à contenir du feu ou de la cendre chaude.

BRIDER. Entourer d'une ficelle la pièce de gibier, volaille ou viande que l'on veut faire cuire, afin d'en conserver la forme ou d'en retenir les membres.

BUISSON. Se dit des mets que l'on dresse en forme de pyramide : on ne dit pas : un plat d'écrevisse ; mais : un buisson d'écrevisse ; on dit aussi : un buisson de meringues.

CARAMEL. C'est la dernière cuisson du sucre : faites du caramel pour colorer les viandes et les sauces.

CHAUSSE. Pièce de laine en forme de bonnet de pierrot qui sert à clarifier les liquides.

CISELER. Se dit en parlant des entailles que l'on fait aux poissons avant de les faire frire, aux boudins, et à toutes les pièces qui pourraient se déchirer à la cuisson.

CLARIFIER. Rendre les liquides purs par des moyens divers. On clarifie le sucre pour l'office. (Voyez chap. 13. Notes à l'article Confitures).

CONCASSER. Piler grossièrement.

DÉGORGER. Mettre dans l'eau fraîche les viandes que l'on veut conserver blanches et auxquelles on veut faire rendre leur sang.

DORMANT. Ornement que l'on place au milieu des tables et qui reste pendant tout le temps du repas.

ÉCHAUDER. Mettre dans l'eau bouillante le poisson, le gibier que l'on veut préparer ensuite ; ainsi le cochon de lait a besoin d'être échaudé pour que l'on puisse en enlever les soies.

EMINCER. Couper les tranches le plus minces qu'il est possible.

ESCALOPES. Tranches de viande rondes et minces.

ÉTAMINE. Morceau d'étoffe servant à passer les coulis, les sauces et toutes sortes de liquides.

ÉTOUFFER. Faire cuire des substances dans un vase bien fermé.

EXPRIMER. Presser un fruit pour en faire sortir le jus.

FLAMBER. Passer sur une flamme la volaille, après l'avoir plumée, pour en brûler le duvet.

FONCER. Mettre au fond d'une casserolle des bardes de lard ou des tranches de jambon.

GLACER. Etendre sur les viandes les sauces que l'on doit employer ; cela se fait avec un pinceau ou une plume.

Pour l'office, on glace la pâtisserie ou les fruits, en les couvrant de sucre liquide qui se cristallise immédiatement.

HABILLER. Veut dire en général la préparation que l'on fait subir à une bête avant de la faire cuire. Habiller une volaille, c'est la plumer, la vider et la flamber ; habiller un lièvre, c'est l'écorcher et le vider.

HATELETS. Brochettes qui servent à assujettir les grosses pièces à la broche. On désigne encore par ce mot une aiguille d'argent qui soutient ensemble sur le plat plusieurs pièces semblables, comme alouettes, petits poissons, etc. ; on sert des hâtelets d'ortolans, etc.

LARDONS. Morceaux de lard coupés carrément et très-longs.

LARDER. C'est faire traverser la pièce de viande par des lardons.

LARDOIR. Instrument qui sert à larder.

LIMONER. Oter au poisson le limon ; pour cela on le trempe dans l'eau près de bouillir, et on le ratisse avec un couteau, en allant de la tête à la queue, ayant soin de ménager la peau.

LIT. Faire un lit, diviser par couches des substances entre lesquelles on veut mettre un assaisonnement ou une substance différente.

MARINER. Mettre des viandes ou des poissons dans une préparation pour leur donner du goût ou pour les conserver.

MENU. Composition d'un repas ou liste des mets qui doivent y figurer ; on dit : ordonner un menu, disposer un menu.

MIJOTER. Cuire à petit feu.

MITONNER. Faire tremper, pendant le temps nécessaire, du pain dans du bouillon très-chaud.

MONDER. Enlever la pellicule. On dit : de l'orge mondé, en parlant de l'orge auquel on a levé la peau jaunâtre qui le couvre. On dit : monder des amandes, etc. C'est en ôter la peau.

MOUILLER. Mettre un liquide dans un ragoût pendant sa cuisson.

MOULE. Vaisseau destiné à donner une forme à la substance qu'il contient.

PANER. Entourer de mie de pain les viandes que l'on veut faire cuire le plus souvent sur le gril.

PARER. On dit : parer un morceau de viande ; c'est ôter la graisse et les peaux qui nuiraient à l'effet.

PASSOIRE. Instrument qui sert à passer les purées ou à faire égoutter les légumes cuits à l'eau et que l'on doit assaisonner ensuite.

PIQUER. *Voyez* Larder.

POISSONNIÈRE. Espèce de casserolle allongée, pour faire cuire les grands poissons, dans le fond de laquelle il y a une feuille de cuivre étamée et percée de trous ; cette feuille s'enlève au moyen des deux anses, et l'on peut ainsi faire égoutter le poisson et le dresser sans risquer de le rompre. La turbotière est un instrument disposé de même, mais d'une forme ronde.

QUENELLES. Viandes hachées et pilées ; ou des quenelles de veau, de gibier, etc.

RAFRAICHIR. Se dit des fruits que l'on met dans l'eau fraîche après les avoir blanchis.

REFAIRE. C'est retourner dans la casserole, jusqu'à ce qu'elle renfle, une pièce de volaille ou autre.

REVENIR. Ou faire revenir. C'est passer dans du beurre très-chaud la pièce de viande ou de volaille que l'on assaisonnera ensuite.

SAUTER. Agiter dans la casserole sur un grand feu les ragoûts que l'on veut faire cuire.

SASSER. Remuer vivement avec la cuiller dans la casserole.

TORREFIER. Se dit du café que l'on fait brûler.

TOURNER. Arrondir des navets, des carottes, des culs d'artichauts; tourner des olives, c'est en ôter le noyau; tourner des citrons, c'est en ôter l'écorce.

TROUSSER. On dit trousser une volaille, la préparer pour la mettre à la broche.

VIDELLE. Instrument rond et creux qui sert à vider les fruits, c'est-à-dire, les percer de part en part pour en ôter les pepins ; il est indispensable pour faire des beignets.

ZESTES. Superficie des fruits à odeur, tels que citrons, oranges, etc. Les zestes s'emploient peu en cuisine ; cependant on en fait quelquefois usage dans les sauces à la poulette et à la maître-d'hôtel ; dans la pâtisserie fine, ils sont d'une nécessité absolue. Comme fruits confits, les zestes d'oranges et et de citrons sont un dessert très-fin et on ne peut plus distingué.

Me H Tetreault

NOUVELLE

CUISINIÈRE CANADIENNE.

APHORISMES

SUR LA SCIENCE DU BIEN-VIVRE.

Le coup d'œil bienveillant, l'aimable sourire de la maîtresse de la maison et de sa fille sont l'heureux pronostic d'une cordiale et douce hospitalité.

Savoir faire les honneurs de chez soi, c'est savoir oublier qu'on en est le maître.

Regardez à deux fois avant d'inviter un convive; mais n'oubliez pas que dès que vous l'avez reçu, il est plus que votre hôte, il est votre ami.

L'administration domestique est la pierre angulaire de la prospérité de la famille.

En cuisine, qui veut la fin veut les moyens: la première règle de la durée du bien-vivre consiste dans le maintien de l'équilibre entre le revenu et la dépense.

C'est à une prudente économie qu'il faut demander les moyens d'orner la table d'une parure inusitée, aux occasions où le cœur doit trouver, dans la libre allure du festin, le plaisir d'une douce expansion.

Nos mœurs progressent : on ne demande plus à boire, on demande à rire.

« Peu et bon, » dit le sobre, « Beaucoup et bien, » dit le gastronome.

Offrir deux ou trois fois la même chose, ce n'est pas savoir faire les honneurs de chez soi, c'est devenir importun. Jeune fille, si un convive indiscret s'écarte des préceptes du savoir-vivre et franchit les limites des convenances, parlez-lui de votre mère, de votre père : le nom de la famille est la sauvegarde de la décence et de la pudeur.

La table n'est pas le champ clos de l'intempérance ; elle est une lice aimable ouverte à l'appétit.

A table, l'œil de la maîtresse de maison doit avoir la vivacité de celui de l'aigle et la douceur de la colombe.

Acceptez le partage d'un fruit ; mais ne l'offrez jamais.

Les cris et les gros rires sont aussi déplacés à table que ceux qui demandent qu'on leur fasse passer du *bouilli* et de la *volaille*.

Le grand art de la maîtresse de maison consiste à traiter ses convives de manière à faire disparaître en eux l'inégalité des rangs.

Quoiqu'on parle à voix basse à table, il ne faut jamais que ce qui y est dit soit de nature à ne pas être entendu par l'ouïe la plus délicate.

Acceptez le moins possible à dîner chez ceux qui réservent quelques-uns des plats entiers et ne les font pas tous découper.

Défiez-vous de ceux qui parlent de leurs dîners, qui vantent leurs vins : c'est l'orgueil de Diogène qui perce à travers les trous de son manteau.

L'esprit de la maîtresse de maison consiste surtout à faire briller celui des autres.

A table, gardez-vous du blâme ; mais soyez circonspect. S'extasier mal à propos, c'est faire souvent un sot compliment.

Savoir plaçer ses convives à table, c'est faire preuve de goût et d'esprit. Le voisinage d'un aimable vieillard n'est point à dédaigner pour la jeune fille ; celui d'une femme qu'a mûrie l'expérience, est souvent pour le jeune homme une heureuse leçon.

DU CHOIX DES VIANDES.

Du Bœuf.—Si le bœuf est jeune, sa viande sera d'un beau rouge, et très-tendre au toucher. Le gras devra être plutôt blanc que jaune; quand il se trouve d'une couleur terne, c'est bien rare qu'il soit bon. La chair du bœuf est toujours molle, quand ce dernier a été nourri de pain de lin.

Du Lard.—Si la couenne est dure et épaisse, l'on reconnaît par là que le cochon est vieux. La couenne mince est toujours préférable. L'on peut voir que le lard est frais quand la chair est douce et luisante; si au contraire elle est gluante, il n'est pas loin d'être gâté.

Du Mouton.—Voyez si la chair est d'un beau grain et d'une bonne couleur, et que le gras soit bien blanc.

De l'Agneau.—Si sa chair est d'une couleur verte ou jaune, il est vieux tué et près de se gâter.

Du Veau.—Celui qui a la chair blanche est toujours préférable et en même temps le plus sain.

Lard sec.—Si la couenne est mince et que le gras soit rouge et ferme, que le maigre qui se trouve près de l'os soit de bonne couleur, il est jeune et de bonne qualité.

Du Jambon.—Enfoncez un couteau bien affilé le long de l'os du jambon, et si en le retirant votre couteau est net et sent bon, il est de bonne qualité. Si au contraire votre couteau en sort gluant et sent mauvais, gardez-vous de l'acheter.

DU CHOIX DES VOLAILLES.

DINDE.—Si elle est jeune, ses pattes seront noires et souples, et ses yeux seront brillants. Si au contraire elle est vieille, ses yeux seront abattus et ses pattes dures et sèches.

OIE.— Si elle est jeune, son bec sera jaune et ses pattes très-souples. Si au contraire elle est vieille, son bec et ses pattes seront rouges.

POULE. — Si sa crête et ses pattes sont rudes et dures, elle est vieille ; si, au contraire, elles sont douces et souples, elle est jeune.

CANARDS SAUVAGES ET APPRIVOISÉS. — S'ils sont jeunes, leurs pattes seront douces et souples, si au contraire ils sont vieux, ils ont la partie basse du corps très-dure. Un canard sauvage a les pattes rouges et plus petites que celui qui est apprivoisé.

PERDRIX.— Si elles sont jeunes, elles ont le bec noir et les pattes jaunes ; si elles sont vieilles, leur bec est blanc et leurs pattes bleues. L'on peut reconnaître, par la dureté et la rudesse de leurs pattes, toutes volailles apprivoisées ou sauvages.

LAPINS ET LIÈVRES. — S'ils sont jeunes, ils seront blancs et leur chair sera ferme ; leurs oreilles se déchireront comme du papier gris. S'ils sont vieux, leur chair sera noire et molle. Un lapin, s'il est vieux, sera noir, sa chair sera molle, et ses oreilles raides. S'il est jeune, il sera blanc et sa chair ferme.

DU CHOIX DES POISSONS.

MORUE. — Les ouïes doivent être bien rouges ; qu'elle soit bien épaisse près du cou, la chair blanche et ferme, et les yeux frais. Si elle est gluante et molle, elle n'est point bonne.

Saumon.—S'il est frais, la chair est d'un beau rouge, les ouïes particulièrement, les écales brillantes et le tout ensemble très-ferme.

Alose.—Si elle est bonne, elle est épaisse et blanche; les ouïes rouges et les yeux brillants; le corps doit être ferme. La saison de ce poisson est dans les mois de mai et juin.

Maquereau.—Sa saison est dans les mois de mai, juin et juillet; comme ce poisson est très-tendre, il est impossible de le conserver aussi longtemps que les autres sans le saler.

Truite.—Ce poisson, pour qu'il soit bon, doit être cuit aussitôt qu'il a été pêché. Quand vous les achetez, faites attention à ce que les ouïes soient rouges et difficiles à ouvrir; les yeux brillants et le corps ferme. Sa saison est dans les mois de juillet, août et septembre.

Homards.—S'il n'y a pas longtemps qu'ils ont été pris, les serres auront une forte motion, si vous mettez votre doigt sur les yeux. Le plus pesant est le meilleur. Le mâle est généralement le plus petit, mais sa chaire est plus ferme et le rouge plus foncé. L'on peut reconnaître la femelle en ce qu'elle a la queue plus courte et plus étroite que le mâle.

Ecrevisses.—Celles qui sont de grosseur moyenne sont considérées comme les meilleures. Elles sont bonnes tant que leur corps a bonne odeur, et que leurs pattes sont raides. Leurs yeux sont sans brillant quand elles sont vieilles.

Le plus grand soin possible doit être apporté dans la cuisson du poisson, car rien n'est plus mauvais quand il est mal nettoyé et mal cuit.

CHAPITRE PREMIER.

DES BOUILLONS, CONSOMMÉS, PANADES, POTAGES, PURÉES, RAGOUTS, ROUX, SALMIS ET SOUPES.

BOUILLON. — Le bouillon, base de tous les potages, ne doit se faire qu'avec la viande la plus fraîche et la plus saine. Les morceaux qu'il faut préférer sont le gite à la noix, la culotte, la tranche, les charbonnées, le milieu du trumeau et le bas de l'aloyau.

Suspendez à la crémaillère une marmite dans laquelle vous aurez mis, avec suffisante quantité d'eau, une pièce de bœuf et les débris de vos viandes de boucherie, volaille et gibier. Rafraîchissez le bouillon chaque fois que vous l'écumez ; salez-le, ajoutez-y des racines, de l'ail, de l'oignon brûlé et du girofle : placez-le ensuite devant un feu doux, et l'y laissez jusqu'à parfaite cuisson des viandes ; dégraissez et passez le bouillon.

Bouillon de poulet. — Mettez dans une marmite, avec deux pintes et demie d'eau, un poulet maigre auquel vous aurez ôté la peau et que vous aurez lié après l'avoir vidé et lui avoir flambé les pattes. Ajoutez une once des quatre semences froides, concassées, que vous enfermerez dans un linge et laisserez cuire à petit feu jusqu'à réduction à deux pintes.

Ce bouillon ne se sert ordinairement qu'aux malades.

CONSOMMÉ.—Mettez jarret de veau, tranche de bœuf, vieille volaille et vieux gibier dans une marmite, avec du bouillon ; remuez, et ajoutez de ce même bouillon à mesure que la glace se formera ; écumez ; ajoutez racines, ail et girofle. Faites réduire à feu doux pendant cinq heures ; dégraissez, et passez votre consommé.

Court-bouillon gras.—Coupez des oignons et des carottes en tranches minces, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, thym, laurier basilic, ail, girofle, gingembre, et faites-leur prendre couleur sur un feu vif. Lorsqu'ils se seront un peu attachés au fond de la casserole, vous les mouillerez avec quelques bouteilles de vin et ajouterez de bons fonds de graisse. Faites-le bouillir avant de l'employer.

Court-bouillon maigre.—Faites-le de tous points comme le précédent, avec cette seule différence que vous n'y mettrez point de fonds de graisse.

Croûte au pot.—Faites mitonner, dans un plat creux, des tranches de pain mouillées de bouillon ; couvrez le feu, et laissez gratiner ce pain ; faites sécher des croûtes sur le gril à un feu doux ; retirez-les, arrosez-les de bouillon pris sur le derrière de la marmite ; saupoudrez-les de sel fin, et dressez-les sur le gratin ;

vous continuerez de les arroser à plusieurs reprises ; dégraissez ensuite, et servez. Ces croûtes doivent être accompagnées d'une jatte de bouillon ou de consommé.

PANADE.—Prenez de la mie de pain tendre de préférence, et, s'il se peut, mollet ; mettez-la dans une casserole avec suffisante quantité d'eau, sel, poivre et beurre frais, placez la casserole sur un fourneau un peu ardent, et remuez pour que le pain ne s'attache pas au fond ; lorsque votre panade sera réduite comme une sauce, vous la retirerez du feu et la lierez avec des jaunes d'œufs. Ayez soin qu'elle ait cessé de bouillir quand vous mettrez la liaison.

POTAGES.—*Au pain.*—Versez du bouillon sur des croûtes taillées dans une soupière, et seulement ce qu'il en faut pour qu'elles trempent. Au moment de servir, remplissez la soupière de bouillon bien chaud, et couvrez votre potage de légumes. Observez qu'il ne faut jamais faire bouillir de pain dans votre bouillon : cette mauvaise pratique lui enlève son goût.

Potage aux choux.—Faites blanchir un chou ou seulement la moitié, avec un morceau de petit lard coupé en tranches tenant à la couenne, ficelez le tout, chaque chose à part ; faites cuire dans une marmite avec du bouillon, et salez peu, à cause du lard. Quand il est cuit, faites mitonner des croûtes de pain

dans une partie de bouillon. Servez les choux autour du potage, ou simplement par-dessus.

Potage aux carottes nouvelles.—Coupez ces carottes en petits bâtons, faites-les blanchir, mettez-les dans du bouillon ; quand elles seront cuites, versez-les dans la soupière, où vous aurez mis tremper votre pain, et servez de suite.

Potage aux navets.—Saucez dans le beurre et faites égoutter des navets préparés comme les carottes pour le précédent potage ; mettez-les de même dans la soupière sur le pain trempé.

Potage à la citrouille, au lait.—Prenez un morceau de citrouille dont vous ôtez la peau et les pepins ; coupez-le par petits morceaux, et mettez-les dans une marmite avec de l'eau ; lorsque votre citrouille sera réduite en marmelade et qu'il ne restera plus d'eau, mettez-y un petit morceau de beurre, un peu de sel ; faites-lui faire encore quelques bouillons. Faites bouillir du lait, sucrez-le convenablement ; versez le lait sur la citrouille ; arrangez des tranches de pain sur un plat, mouillez-le avec votre bouillon de citrouille ; couvrez le plat et mettez-le sur la cendre chaude pendant un quart d'heure, en faisant attention qu'il ne bouille pas ; versez-y le restant de votre bouillon bien chaud, au moment de servir.

Potage à la julienne.—Prenez des racines de toute espèce en égale quantité, de l'oseille et de la laitue ; coupez le tout en filets d'une de-

mi-ligne environ, excepté les oignons qu'il faut tailler en tranches. Passez les racines au beurre pour les faire revenir, mettez-y ensuite la laitue, les herbes et du cerfeuil, que vous faites également revenir ; mouillez avec du bouillon, faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que le tout soit bien cuit ; ensuite versez votre julienne sur des tranches de pain minces.

Potage à la julienne maigre.—Préparez les mêmes légumes et de la même manière que pour une *julienne* au gras, faites-les roussir légèrement dans du beurre, et mouillez-les, soit avec du bouillon maigre, soit avec l'eau dans laquelle vous aurez fait cuire des légumes secs, tels que lentilles, haricots, etc. : faites mitonner votre potage avant de le servir.

Potage printanier.—Il se prépare comme la *julienne*, mais on y ajoute des petits pois, des pointes d'asperges, des petits oignons blanchis auparavant, même des petits radis tournés. On a coutume d'ôter l'âcreté de tous ces légumes en sucrant un peu le potage : ils servent à le parer en le dressant.

Potage aux poireaux.—Coupez quelques poireaux par petits morceaux, faites-les roussir dans le beurre ; ajoutez ensuite de l'eau, sel, poivre, des pommes de terre jaunes coupées en dés, et faites bien cuire.

On peut supprimer les pommes de terre, et verser le potage sur du pain.

Potage à la jardinière.—Coupez des carottes

et des navets en petits bâtons, ayez deux laitues, de l'oseille, du cerfeuil émincé. Faites revenir le tout dans du beurre, et mouillez avec du bouillon ; ajoutez une poignée de petits pois et de pointes d'asperges. Ces légumes étant bien cuits, dégraissez-les bien, et versez-les sur des croûtes.

Potage aux herbes.—Passez au beurre avec un peu de sel, une poignée d'oseille, de cerfeuil, et quelques feuilles de laitue. Mouillez avec de l'eau, ajoutez du beurre frais : faites bouillir, et retirez du feu. Assaisonnez, liez avec quatre jaunes d'œufs, et versez sur du pain émincé.

On peut remplacer le pain par une purée de pois, de haricots blancs ou de pommes de terre jaunes ; mais elle doit toujours être claire.

Potage aux petits pois.—Faites bouillir dans du bon bouillon des petits pois qui auront été bien blanchis auparavant ; quand ils seront cuits, vous les verserez sur un potage gras au pain.

Potage à la fécule de pommes de terre.—Délayez dans du bouillon froid de la fécule de pommes de terre (environ deux cuillerées par personne) ; versez ensuite dans du bouillon brûlant, ayant soin de remuer toujours, et laissez cuire cinq minutes.

Potage au macaroni et au fromage.—Jetez votre macaroni dans du bouillon qui bouille

bien; remuez et écumez-le; au bout d'un quart d'heure vous le retirerez et le laisserez mijoter encore quelque temps. Avant de le servir, vous y mettrez du fromage râpé, moitié parmesan, moitié gruyère. Le potage doit être un peu épais. Il y a des personnes qui servent le fromage séparément. Cette manière est même préférable.

Potage aux pâtes d'Italie.—Faites bouillir du bouillon ou du consommé, jetez dedans telle espèce de pâtes d'Italie que ce soit, remuez attentivement, et traitez-les comme le macaroni, au fromage près.

Potage à la semoule.—Ce potage se fait comme le précédent. Observez toutefois qu'étant plus sujet à former des grumeaux, il faut le remuer avec plus de continuité; au bout d'une demi-heure, il est cuit. Si vous le trouvez trop pâle, il faut lui donner de la couleur.

La manière de faire la semoule au lait est uniquement de substituer le lait au bouillon.

Potage au sagou.—Jetez le sagou dans du bouillon bien bouillant; retirez-le du feu au bout de quelques minutes; salez, écumez, et laissez-le mijoter jusqu'à ce qu'il forme gelée. On y joint ordinairement de la purée de navets.

Potage à l'eau.—Mettez dans une marmite un quartier de chou, quatre racines, deux panais, six oignons, un pied de céleri, une petite racine de persil, quatre navets; faites un

paquet d'oseille, de poirée, de cerfeuil, que vous ficellerez; enfermez une demi-pinte de pois dans un linge blanc, faites bouillir tout cela dans de l'eau pendant trois heures; passez ce bouillon, et mitonnez votre potage après avoir salé le bouillon; garnissez le potage avec des légumes.

Potage à la française.—Faites frire des croûtons dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient blonds; faites une purée de pois nouveaux; mouillez-la avec du bouillon, jusqu'à ce qu'elle soit claire; faites-y fondre un morceau de beurre au moment de la servir; ajoutez un peu de sucre, et versez le tout sur vos croûtons; que votre purée soit d'un bon sel.

Potage à la purée de carottes.—Mettez dans une casserole, avec suffisante quantité de beurre, dix ou quinze carottes coupées en lames, mouillez-les de bon bouillon lorsqu'elles seront bien revenues, et faites-les cuire. Après cela passez-les, réduisez-les en purée, faites recuire cette purée pendant quatre heures, et dressez-la sur toutes sortes de potages.

Potage à la purée de navets.—Excepté que les navets ne se font point roussir et qu'on les tient aussi blancs que possible, cette purée se prépare comme la précédente; elle exige une moins grande cuisson.

Potage à la purée de lentilles, au gras.—Faites cuire une pinte de lentilles à la reine avec du

bouillon, une demi-livre de petit lard, deux carottes, deux oignons émincés et roussis avec du beurre, deux clous de girofle. Lorsqu'elles sont cuites, passez-les dans une étamine, éclaircissez votre purée avec du bouillon; faites-la bouillir dans une casserole pour la dégraisser, versez-la sur des croûtons de mie de pain roussis dans le beurre, ou sur des croûtes.

Potage à la purée de lentilles, au maigre.— Mettez des lentilles dans une marmite avec du bouillon maigre, ou à défaut de celui-ci avec de l'eau; si c'est de l'eau que vous employez, ajoutez-y un morceau de beurre, sel, légumes et girofle. Lorsque les lentilles seront cuites vous retirerez les légumes, et ferez votre purée que vous mettrez ensuite mijoter pendant quatre ou cinq heures, en ne manqant pas de la remuer souvent; vous le servirez indistinctement sur du riz, du vermicelle, ou des croûtons au beurre.

On fait aussi des potages maigres aux pois et aux haricots secs en traitant ces pois comme nous venons de l'indiquer pour les lentilles, hors qu'il faut les mettre tremper dans l'eau un jour d'avance.

Potage à la purée de pois nouveaux.—Sautez des pois nouveaux dans du beurre avec persil en branches et ciboules; mouillez-les de bouillon gras ou maigre, à volonté; égouttez-les quand ils sont cuits, et pelez-les pour les ré-

duire en purée. Cette purée se conduira et sera employée comme celle de lentilles ci-dessus, en observant de la dégraisser avant de s'en servir, si elle n'est point au bouillon maigre.

Potage à la purée de marrons.—Mettez dans une marmite, avec du bouillon ou du consommé, de bons marrons cuits à l'eau, et débarrassés de leur épiderme; faites-les bouillir, égouttez-les ensuite et les pilez au mortier; passez la purée en l'arrosant avec son propre bouillon, faites-la recuire quelques heures dans la casserole avec du bouillon gras ou du consommé; dégraissez-la. On la sert sur un mitonnage, ou avec des croûtons au beurre; il convient de la sucrer légèrement.

Potage à la Condé, au gras et au maigre.—Faites cuire des haricots rouges dans de l'eau ou mieux du bouillon, avec racines, girofle, un morceau de petit lard si c'est au gras, ou un morceau de beurre si c'est au maigre; égouttez-les et réduisez-les en purée en les arrosant de leur bouillon; faites recuire cette purée comme celle de pois, et servez-la sous des croûtons de pain frits au beurre.

PURÉE *d'oseille.*—Faites fondre du beurre dans une casserole; jetez-y de l'oseille hachée; quand elle sera cuite, passez-la en appuyant dessus; faites-la recuire pendant à peu près trois quarts d'heure avec de l'espagnol; salez et dégraissez-la pour vous en servir.

Purée de pommes de terre.—Faites cuire à l'eau quelques pommes de terre, que vous pèlerez, puis pilerez dans dans un vase, délayant avec du lait (du bouillon si c'est au gras) ; mettez-les ensuite dans une casserole avec du beurre, remuez continuellement pendant une petite demi-heure, pour faire prendre à votre purée la consistance d'une bouillie un peu épaisse.

Purées maigres de légumes.--Il n'y a point d'autres instructions à donner pour ces purées que pour les grasses ; elles se font avec les mêmes légumes ou racines, de la même manière, en observant seulement de n'employer, pour les mouiller, que du bouillon ou des sauces maigres.

RAGOUT *de bœuf.*—Coupez les morceaux de la grosseur des patates ; mettez de l'eau bouillante pour couvrir le bœuf, et ajoutez-y un peu de farine rôtie, deux oignons, de la ciboule, un peu de têtes de clous, avec poivre et sel, persil et sarriette ; deux heures sur le feu.

Ragoût de pattes de cochon.—Prenez deux pattes que vous ferez scier en quatre, ôtez les argots, mettez dans le chaudron trois pintes d'eau, trois oignons, persil, poivre, sel, cinq cuillerées de farine rôtie ; laissez bouillir pendant quatre heures, en brassant de temps à autre.

Ragoût de crêtes de coqs.—Lavez bien vos crêtes, rognez-en les petites pointes, mettez-

les dégorger dans de l'eau tiède, et remuez-les souvent ; tirez-les au bout d'environ trois quarts d'heure, mettez-les dans un torchon avec un peu de sel, plongez et replongez-les dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que l'épiderme s'enlève en les frottant avec la main ; enlevez cet épiderme avec les doigts, et jetez à mesure les crêtes dans l'eau fraîche ; cela fait, vous les mettrez cuire dans un blanc.

Ragoût de foies gras.—Otez l'amer de vos foies sans les couper ; faites-les blanchir tout entiers à l'eau bouillante, égouttez-les bien, et jetez-les dans une casserole avec deux cuillerées de coulis, un demi-verre de vin blanc, autant de bouillon, persil, ciboules, demi-gousse d'ail, sel, gros poivre ; faites-les bouillir environ une demi-heure ; dégraissez-les et servez-les avec telle viande que vous jugerez convenable. On peut aussi les servir seuls comme entremets.

Ragoût de farce au gras.—Mettez dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, de l'oseille, quelques laitues, du cerfeuil, de la ciboule, le tout lavé, haché, et pressé ; passez-les sur un bon feu. Quand il n'y aura plus d'eau, vous y mettrez une bonne pincée de farine ; mouillez avec du jus et du coulis ; assaisonnez de sel, gros poivre ; faites cuire ; observez que la sauce soit réduite à point.

ROUX.—Faites fondre du beurre dans une casserole, mettez-y de la farine selon l'épais-

seur que vous voulez donner à votre roux et faites roussir à petit feu, en remuant toujours.

SALMIS.—Mettez dans une casserole une tranche de jambon, que vous ferez revenir ; mouillez d'un bon verre de vin blanc, coulis, bouquet, girofle ; faites bouillir une heure, et passez cette sauce au tamis. Dépecez la pièce de gibier rôti que vous destinerez à ce ragoût ; mettez le tout dans la casserole et faites chauffer ensemble sans laisser bouillir ; servez ensuite sur un plat garni de croûtons frits.

Ces salmis se font seulement avec le gibier ; ceux de perdreaux ou bécasses sont les plus recherchés.

SOUPE *au chou grasse.*—Prenez un gallon d'eau par trois livres de viande ; faites bouillir votre eau avant d'y jeter la viande ; coupez un oignon en quatre, et mettez dans la marmite un moyen chou que vous aurez haché ; salez le tout à votre goût et faites bouillir pendant quatre heures. On pourrait y ajouter de la sarriette, du persil, des navets et des carottes.

Soupe au chou maigre.—Coupez le chou bien fin, et faites-le bouillir ; tranchez quatre oignons que vous ferez frire avec du beurre dans la poêle ; taillez ensuite une grande assiettée de pain que vous ferez aussi frire dans le beurre ; mettez le tout avec le chou ainsi que poivre et sel ; une heure pour bouillir le

tout ensemble. On peut y mettre une carotte hachée fine, et du persil.

Soupe à l'oignon.—Epluchez des oignons, ôtez-en la tête et la queue, coupez-les en lames ; faites fondre un morceau de beurre dans une casserole ; jetez-y votre oignon, et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit blond ; mettez l'eau suffisante pour votre potage ; salez, poivrez ; laissez-le bouillir environ un quart d'heure. Versez le bouillon sur le pain, et servez.

Soupe à l'oignon et au lait.—Préparez et faites revenir vos oignons comme pour le potage ci-dessus ; quand ils seront d'un beau blond, mettez votre lait, un peu de sel, et faites bouillir : au bout d'un quart d'heure environ, versez sur vos tranches de pain.

Soupe aux petits oignons blancs.—Faites blanchir vos oignons, ôtez-leur la première peau ; faites-les cuire dans une marmite ; quand ils seront cuits, faites-en un cordon au bord du plat, sur des filets de pain trempés dans du blanc d'œuf, et que vous y aurez placé à cet effet ; mettez le plat sur un fourneau pour que le pain s'attache : vous vous servez également de ces filets pour faire tenir les garnitures du potage.

Soupe à l'orge pelée (barley).—Même procédé que pour le riz, seulement qu'il faut que le barley bouille durant deux heures. On y peut mêler un peu de chou, carottes, persil, navet.

Soupe au lait.—Faites bouillir, salez ou su-

crez votre lait; versez-le sur des tranches de pain et servez.

Soupe au lait lié.—Préparez votre lait comme ci-dessus, ajoutez-y une liaison de quatre œufs par pinte, remuez-le avec une cuiller de bois, et dès qu'il commence à prendre après la cuiller, c'est-à-dire avant qu'il bouille, versez-le sur des croûtes taillées le plus minces possible.

Soupe au riz.—Par trois livres de viande, un gallon d'eau que vous ferez bien bouillir avant, mettez-y deux cives, des carottes et poireaux, que vous couperez; ensuite jetez une tasse de riz bien lavé dans le bouillon, une heure avant de la tirer.

L'on peut attacher le riz, dans un petit sac, pour qu'il puisse renfler.

Soupe à la tortue.—Une tête de veau sciée en deux; enlevez les yeux et la cervelle; faites bouillir la tête avec les pieds dans deux gallons d'eau; lorsqu'ils seront presque cuits, hachez la viande par petits morceaux; jetez la cervelle dans le jus coulé de la tête et des pieds, ce qui l'épaissira; ajoutez de l'oignon frit dans du saindoux, avec un peu de farine et sucre rôti, pour colorer; jetez deux verres de bon vin dedans, avec tête de clous, sel, poivre, marjolaine, sarriette, persil, thym, à votre goût. On peut aussi y faire entrer quatre œufs cuits durs et coupés. Faites ensuite bouillir le tout, pendant une demi-heure.

On met aussi un morceau de jarret de bœuf dans le bouillon pour donner plus de substance à ce dernier.

Soupe au vermicelle grasse (Préparation du vermicelle). — Battez le jaune et le blanc d'un œuf avec de la farine pour en faire une pâte dure; roulez le tout bien mince; laissez sécher un quart d'heure; pliez et coupez la pâte bien fine, et procédez comme pour le riz, mais le vermicelle devra bouillir une demi-heure avant de tirer la soupe. Il est préférable de faire usage, pour cette soupe, de volaille que d'autres viandes.

Soupe au vermicelle maigre.—Voyez la préparation du vermicelle telle qu'indiquée comme ci-haut. Faites bouillir deux pintes d'eau, frire dans du beurre un oignon coupé bien fin : jetez-le dans l'eau qui bouille avec poivre, sel et un peu de persil ; ajoutez-y votre vermicelle par petite poignée en brassant le tout, que vous laisserez sur le feu l'espace d'une demi-heure.

Soupe aux fèves.—Mettez une pinte de fèves daus un gallon d'eau froide ; laissez-les jeter un bouillon, et ôtez la première eau ; remettez même quantité d'eau tiède, et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles s'écrasent; faites frire dans du beurre de l'oignon que vous hachez bien fin, ajoutez-y poivre et sel, mêlez le tout et au moment de tirer votre soupe bien cuite, jetez dedans en brassant un demiard de lait ou de crême.

Soupe au poisson.—Faites consommer une carpe, ou autre poisson, dans un demi-gallon d'eau ; et lorsqu'il sera bien cuit, tordez le poisson dans un linge ; mettez dans le jus un oignon tranché bien fin et frit dans le beurre ; ajoutez une demi-tasse de riz, du poivre, du sel et du persil. Cuisez le tout une heure.

Soupe à la purée aux pois.—Une pinte de pois dans un gallon d'eau froide. Faites bien bouillir le tout, que vous jetterez ensuite dans la passoire, écrasant les pois avec une cuiller, pour les réduire en purée ; remettez cette dernière dans la marmite, y ajoutant de l'oignon fin et frit dans le beurre, des herbes salées hachées bien fines, et une pincée de sarriette. Faites bouillir le tout encore une demi-heure. On la mange avec des tranches de pain grillé, que l'on coupe par morceaux.

Soupe aux lentilles.—Faites-les bouillir dans l'eau, quand elles seront cuites, mettez-y de l'oignon que vous aurez fait frire dans le beurre, et laissez encore bouillir en y ajoutant une chopine de lait, avec poivre et sel.

Soupe aux huîtres.—Jetez vos huîtres avec leur jus coulé dans un poêlon ; y mettant un morceau de beurre, du poivre et du pain émietté fin, ou si vous le préférez, du pain rôti ou des *crackers*. Faites-la bouillir une demi-heure.

CHAPITRE II.

DU BŒUF EN GÉNÉRAL : BOUILLI, BIFTECK, FILETS, LANGUES, BŒUF A LA MODE, RÔTI, MANIÈRE DE SALER LE BŒUF, ETC., ETC.

ALOYAU *à la broche.*—Arrosez d'huile d'olive un aloyau dont vous aurez enlevé l'arête ; saupoudrez-le de sel fin, et mettez dessus quelques feuillesde laurier et des tranchesd'oignon. Lorsqu'il se sera mortifié pendant un, deux ou trois jours, selon la saison, embrochez-le par le gros filet sans que le fer perce le filet mignon, enveloppez-le de gros papier beurré, et mettez-le cuire à grand feu. L'usage est de servir à part une sauce aux échalottes.

BŒUF *bouilli.*—Prenez de préférence une culotte de bœuf, ou seulement une partie de la culotte ; désossez et ficelez-la, mettez-la dans une marmite avec les carcasses, pattes et cous de volaille et gibier dont vous avez levé les chairs pour vos entrées ; faites-la écumer à grand feu ; après qu'elle aura un peu bouilli, vous y mettrez du sel et toutes sortes de racines, ail et girofle à volonté ; conduisez votre marmite comme il est indiqué à l'article *bouillon.* Après avoir tiré votre pièce de la marmite, vous la servirez soit entourée de persil vert en branche, soit avec une sauce hachée, une gar-

niture d'oignons et de légumes, ou bien encore de petits pâtés. Observez que si vous voulez avoir un bon bœuf bouilli, il faut lui sacrifier le bouillon, c'est à-dire qu'il ne faut pas laisser votre marmite au feu plus de temps que la cuisson de la viande n'en exige ; au contraire, lorsqu'on tient à la qualité du bouillon, on laisse la marmite au feu jusqu'à ce que la viande s'en aille en charpie, et alors elle ne conserve plus aucun suc.

Bœuf à la mode.—Prenez un morceau de tranche de bœuf, désossez-le, piquez-le également de gros lard bien frais, pétri avec du persil et de la ciboule hachés, du sel fin, du poivre et des épices fines ; prenez une braisière ou une casserole dans laquelle vous mettrez du vin blanc, du petit lard coupé en morceaux, des échalottes hachées bien menues, de petits oignons entiers et des ronds de carottes, du gros poivre, et un peu de sel ; posez votre tranche sur ces ingrédients ; bouchez bien votre casserole et placez-la sur un feu doux ; faire mijoter pendant cinq ou six heures, après quoi vous servirez votre bœuf avec tout son assaisonnement.

Bœuf à la mode à la canadienne.—Qu'il soit de l'épaisseur de trois doigts, poudrez-le de farine, bardez-le et faites-lui prendre la couleur à petit feu en le remuant ; ajoutez, une heure après, des tranches de carottes, trois oignons tranchés, poivre, sel, têtes de clous de

girofle, du thym et de la marjolaine, à votre goût ; il faut une chopine d'eau.

Bœuf rôti.—Le morceau où se trouve le filet est le plus recommandable. Placez-le à la cuisinière avec poivre et sel, arrosez-le du jus qui en découle pendant une heure ; ajoutez ensuite une chopine d'eau dans la cuisinière et continuez de l'arroser avec cette eau jusqu'au moment de la tirer. Si c'est un gros morceau, prenez au moins trois ou quatre heures pour le cuire.

Bifteck de filet de bœuf.—Coupez votre filet sur son plein, épais d'un pouce et plus, et de forme ronde, parez-le ; retranchez les tours, les peaux et fibres, en conservant le plus de graisse que vous pourrez ; aplatissez-le et le réduisez à moins de moitié de son épaisseur ; assaisonnez de sel et gros poivre ; trempez-le dans du beurre tiède, et faites cuire sur le gril à grand feu, en le retournant continuellement. Servez saignant sur un plat, au fond duquel vous aurez mis un morceau de beurre manié de persil.

Les biftecks préparés et cuits comme ci-dessus se servent aussi garnis de pommes de terre frites ou de cresson assaisonné de poivre, sel et vinaigre.

Bifteck à la canadienne.—Préparez un plat dans lequel vous déposerez poivre et sel, et que vous tiendrez sur un poêle, ou au-dessus de l'eau bouillante ; quand la grillade

aura été bien battue, mettez-la sur un gril ayant une bonne braise dessous ; retirez-la toutes les cinq minutes pour la presser dans votre plat, où vous placerez aussi du beurre, si le bœuf n'est pas bien gras ; quand il est tiré, jetez un verre à vin d'eau bouillante dans la sauce.

CERVELLES *de bœuf en matelotte.*—Otez le sang caillé, les fibres et la petite peau qui enveloppent les cervelles ; faites-les dégorger pendant plusieurs heures dans l'eau tiède, puis cuire, entre des bardes de lard, dans deux verres de vin blanc et autant de bouillon, avec oignons en tranches, carottes, bouquet de persil, ciboules, thym, laurier, poivre et sel. Quand elles seront cuites, mettez du beurre dans une autre casserole ; sautez dedans des oignons, saupoudrez-les de farine ; versez dans la casserole le mouillement dans lequel vous avez fait cuire vos cervelles et que vous aurez passé au tamis ; ajoutez quelques champignons, et laissez cuire le tout ; quand ce sera fait, dressez vos cervelles, et versez votre sauce dessus.

DUMPLINGS *au bœuf salé.* — Hachez du suif bien fin, environ une livre ; mettez une roquille de lait dans la moitié d'une terrine de farine, battez le tout comme de la pâte à pain, faites-en des boulettes plus grosses qu'un œuf ; ajoutez-les à votre bœuf avec un peu de poivre, et faites cuire le tout une heure et demie.

ENTRE-COTE *au jus.*—Prenez la côte de bœuf qui se trouve sous le paleron, coupez-la d'un pouce environ d'épaisseur, ôtez-en les nerfs ; battez-la ensuite pour l'amortir, et trempez-la dans de l'huile ou du beurre frais fondu ; après l'avoir assaisonnée de sel et poivre, faites-la griller à petit feu : une demi-heure ou trois quarts d'heure suffisent pour sa parfaite cuisson. Quand elle sera cuite, mettez des cornichons hachés dans du jus, ou, si vous n'avez pas de jus, dans du coulis roux clarifié : versez cette sauce sur l'entre-côte.

FILET *de bœuf piqué, à la broche.*—Enlevez la peau nerveuse, la graisse, et parez proprement votre filet, dont vous couperez la pointe ; piquez-le de lard par-dessus aux deux extrémités, et laissez le milieu sans être piqué ; faites-le mariner pendant plusieurs jours avec de l'huile, oignons, persil, jus de citron, canelle ; troussez-le en forme de ∽ ou en rond, ou encore en fer à cheval, et faites-le cuire à la broche devant un feu vif d'une bonne couleur ; mettez alors dessus la sauce que vous jugerez le plus propre à relever votre bœuf.

Filet de bœuf aux légumes.—Préparez votre filet comme le précédent, et mettez-le cuire dans une casserole avec quelques carottes et oignons, des bardes de lard, un bouquet de persil, du vin blanc, du bouillon et un peu de sel ; faites-le partir sur un bon feu, couvrez

votre casserole, chargez-la de charbons ardents, et diminuez le feu dessous. Lorsque votre viande sera cuite, passez le fond, prenez-en une partie, que vous ferez réduire avec un peu d'espagnole, et mettez dedans vos légumes cuits séparément, tels que concombres, chicorée, etc. Ce filet peut aussi se servir sur une sauce aux tomates.

Fricassée de langue de bœuf.—Faites bouillir votre langue tendre, pelez-la, et coupez en tranches fines; faites frire ces tranches, ôtez la graisse, et mettez autant de bouillon que vous en voulez pour faire une sauce; un paquet de fines herbes, un oignon, du poivre et du sel, de la muscade, un verre de vin blanc; faites mitonner le tout une demi-heure; ôtez les tranches, coulez votre sauce, remettez le tout au feu, battez le jaune de deux œufs, un peu de muscade, un morceau de beurre roulé dans de la farine, faites prendre et servez.

LANGUE DE BŒUF *aux cornichons.*—Faites dégorger votre langue et blanchir ensuite pendant une demi-heure; mettez-la ensuite rafraîchir; lorsqu'elle sera refroidie, vous la parerez; prenez des lardons que vous assaisonnerez avec du sel, du gros poivre, des quatre épices, du persil et des ciboules hachées très-menues; piquez-en votre langue, et faites-la cuire, avec un bon assaisonnement et des fines herbes, dans une casserole, avec

quelques bardes de lard, quelques tranches de veau et de bœuf, carottes, oignons, épices diverses ; mouillez votre cuisson avec du bouillon, laissez cuire votre langue à petit feu pendant quatre heures ; au moment de la servir, vous ôtez la peau de dessus ; ayez du coulis roux dans lequel vous mettrez des cornichons bien hachés. Dressez votre langue, et arrosez-la de cette sauce.

Langue brisée.—Lardez de gros lard bien assaisonné comme il est dit ci-dessus, une langue de bœuf que vous aurez fait dégorger, après en avoir enlevé le cornet, bien soigneusement ratissée et dépouillée de sa peau ; mettez-la cuire dans une marmite, avec du bouillon, du vin blanc, des carottes, des oignons. Quand elle aura bouilli quelque temps, couvrez-la bien ; diminuez le feu de dessous, mettez-en dessus, et laissez-la mijoter pendant environ cinq heures ; passez le fond ; quand elle sera cuite, mouillez-la d'un peu d'espagnole ; servez votre langue entourée de légumes, et arrosez le tout avec cette sauce.

Langue de bœuf salée.—Faites-la cuire sans bouillon jusqu'à ce que vous puissiez lever la peau ; laissez-la refroidir, et la tranchez mince avant de la servir.

Langue de bœuf fraîche bouillie.—Prenez-en deux, mettez-les dans une marmite, couvrez-les d'eau, laissez-les deux heures, pelez-les et remettez au feu avec une chopine de bouillon,

une roquille de vin blanc, un paquet de fines herbes, un peu de poivre et sel, clous, des navets et carottes coupés en tranches, un morceau de beurre roulé dans la farine ; laissez bouillir deux heures doucement ensemble, retirez les épices et herbes et servez. Vous pouvez omettre les carottes et navets ou les faire bouillir à part.

MANIÈRE *de saler le bœuf, langues, etc.*—Pour un gallon d'eau, une livre de sel, $\frac{1}{4}$ d'once de salpêtre, une demi-livre de sucre, le tout infusé pendant quelques heures avant d'y mettre la viande, que l'on peut laisser tremper pendant quinze jours. Battre la langue avant de la saler, mettre un poids sur le couvercle.

PALAIS *de bœuf à la bourgeoise.*—Nettoyez avec soin et faites cuire dans l'eau vos palais de bœuf, que vous couperez ensuite par filets. Faites roussir de l'oignon dans du beurre, et quand il sera à moitié cuit, jetez dedans vos palais ; mouillez de bouillon ; ajoutez bouquet de persil, sel et poivre ; laissez réduire la sauce, et servez avec un peu de moutarde.

Les palais de bœuf se servent aussi entiers, cuits sur le gril. Il faut pour cela les faire mariner dans l'huile, avec sel, poivre, persil, ciboules et pointes d'ail, puis les paner avec de la mie de pain et les faire griller. On les sert alors sous une sauce piquante aux échalottes ou sans sauce.

On peut aussi les accommoder à la poulette, comme les pieds de mouton.

ROGNON DE BŒUF *à la bourgeoise.* — Coupez un rognon par filets minces, mettez-le sur le feu avec un morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboules et une pointe d'ail haché menu. Quand il est cuit, mettez-y un filet de vinaigre, un peu de coulis, ou, à défaut de coulis, un peu de bouillon gras, et ne le laissez plus bouillir, de crainte qu'il ne se racornisse.

Rognon de bœuf. — Séparez-le en deux, sur l'épaisseur du flanc : piquez dessus huit bardes de la grosseur du doigt ; hachez de l'oignon ; poudrez de farine, poivre, sel et persil, ajoutez un peu de saindoux ; mettez le tout dans une roquille d'eau, et laissez-le bouillir pendant trois heures, à petit feu, en le remuant de temps à autre.

Ronde de bœuf salée.—Faites-la c uire sans bouillir avec un chou coupé en quatre, durant quatre heures ; le chou ne devra cuire que deux heures.

ROSBIF *à l'anglaise.*—Il se met à la broche, et se sert dans son jus et aussi à la sainte-menehould ; dans ce cas on le fait cuire à la braise ; quand il sera cuit, panez-le, et lui faites prendre couleur au four ; servez dessous une sauce à votre choix. On peut encore le piquer de gros lard bien assaisonné, le faire cuire à la broche, et le glacer d'une belle couleur.

CHAPITRE III.

DES DIFFÉRENTES MANIÈRES D'ACCOMMODER LE VEAU.

CARRÉ *de veau à la broche aux fines herbes.*— Ayez un carré de veau bien paré, vous piquerez tout le filet avec du lard fin. Mettez-le mariner pendant deux ou trois heures avec persil, ciboule, thym, laurier, champignons et échalottes hachés très-fin, sel, poivre, muscade rapée et un peu d'huile. Quand il aura bien pris goût, embrochez-le et versez dessus tout assaisonnement que vous maintiendrez avec deux feuilles de papier beurré. Faites cuire à feu doux, puis ôtez le papier duquel vous gratterez les herbes, qui y seront attachées ainsi qu'à la viande, et les mettrez dans une casserole avec un peu de jus, filet de vinaigre, beurre manié de farine, sel et poivre. Faites lier cette sauce sur le feu et servez-la sous le carré, que vous colorerez auparavant en frottant le dessus, après l'avoir pané de mie de pain, avec beurre fondu et un jaune d'œuf mêlés ensemble.

Carré de veau, manière de le découper.—La méthode ancienne était de partager ce morceau par côtelettes dans le sens perpendiculaire, en sorte qu'il se trouvait attaché à cha-

cune un petit morceau de filet et de rognon. L'usage maintenant est de commencer par lever le filet et le rognon, et de les couper par morceaux ; ensuite on sépare les côtes : elles sont le morceau des dames.

CERVELLES *de veau frites.* — Après avoir fait dégorger vos cervelles, en avoir ôté les fibres, et les avoir fait blanchir avec un peu de sel et de vinaigre blanc, et laissé refroidir dans cette eau, pour les raffermir, faites-les cuire dans une casserole foncée de lard, avec du vin blanc, le double de consommé ou du bon bouillon, persil, ciboules et quelques tranches de citron sans écorce ni pepins ; coupez-les en quatre, et trempez-les à mesure dans une pâte à frire (Voyez *Friture*), pour les faire frire : lorsqu'elles auront pris une belle couleur, vous les égoutterez, et les dresserez sur un plat avec du persil frit dessous ou dessus.

Cervelle de veau en matelote.—Faites dégorger, puis blanchir dans l'eau bouillante, avec sel et vinaigre, vos cervelles que vous mettrez ensuite cuire pendant dix minutes dans une casserole, où vous aurez fait roussir du beurre et revenir des petits oignons. Ajoutez, en même temps que vos cervelles, demi-verre de bouillon, autant de vin, champignons et bouquet garni. Servez avec garnitures de pain frit au beurre.

Cervelles de veau à la poulette.—Vos cervelles

étant dégorgées et blanchies comme les précédentes, vous les ferez cuire dans une poulette, que vous lierez au moment de servir, avec jaunes d'œufs.

Les cervelles de mouton se préparent absolument comme celles de veau.

COTELETTES *de veau aux fines herbes.* — Mettez vos côtelettes avec sel, poivre et épices, dans une casserole dans laquelle vous aurez fait fondre du beurre : sautez-les pendant quelques minutes, puis ajoutez champignons et fines herbes hachées ; faites achever de cuire en sautant, et servez avec jus de citron.

Côtelettes de veau grillées et panées. — Parez vos côtelettes, aplatissez et assaisonnez de sel et gros poivre ; faites fondre un morceau de beurre, et trempez dedans chaque côtelette ; mettez-les aussitôt dans un vase où il y aura de la mie de pain ; tournez-les dedans ; faites en sorte qu'elles soient couvertes partout ; mettez-les sur le gril, à un feu doux, afin que la mie de pain ne prenne pas trop de couleur ; il ne faut qu'une petite demi-heure pour les cuire ; servez-les avec un jus clair dessous, ou sans jus.

Côtelettes de veau au naturel. — Frottées de beurre et saupoudrées de poivre et de sel, vous les faites griller des deux côtés et les servez sans sauce.

Côtelettes de veau en papillottes.—Coupez vos côtelettes un peu minces, placez-les sur des

morceaux de papier blanc taillés à peu près en cerf-volant; assaisonnez-les de poivre, sel, persil, échalottes bien hachées, et de petits morceaux de beurre; tortillez le papier autour des côtelettes, sans envelopper le haut du manche; huilez le papier en dehors; vous aurez soin de faire griller vos côtelettes à petit feu, après avoir mis une feuille de papier huilé sur le gril; servez-les avec le papier qui les enveloppe.

Côtes de veau à la mode.—Coupez du quartier de devant, dix à douze morceaux de côtes, que vous poudrerez de farine, avec poivre et sel; faites-les rôtir dans du saindoux; cela fait, ajoutez-y quatre carottes et quatre oignons tranchés, trois pincées de persil, une petite branche de sarriette, un peu de têtes de clous, trois chopines d'eau, et faites bouillir le tout, en le brassant souvent.

COULIS *de veau.*—Mettez dans une casserole du lard coupé par petits morceaux, une rouelle de veau proportionnée à la quantité de coulis que vous voulez avoir et deux carottes. Couvrez bien votre casserole et mettez-la sur un feu doux pour faire jeter le jus à la viande; augmentez le feu jusqu'à ce qu'elle soit près de s'attacher; ralentissez-le alors pour qu'elle s'attache doucement à la casserole et faites un beau gratin; cela fait, retirez la viande et les légumes sur une assiette; mettez dans la casserole un morceau de beurre et de

la farine ; faites un beau roux et mouillez avec du bouillon chaud. Remettez alors la viande dans la casserole pour la faire cuire encore pendant deux heures à très-petit feu, ayant soin de dégraisser souvent. Votre coulis ainsi fait, vous le passerez au tamis pour vous en servir au besoin.

Le coulis ne doit être ni trop clair ni trop épais, et offrir une belle couleur canelle.

Épaule de veau.—Mettez-la dans une marmite avec un peu de beurre, sel, poivre, sarriette, marjolaine, thym et de l'oignon, piquez-la de clous, des tranches de patates et un peu d'eau, faites-la bouillir doucement, et servez-la chaude.

Épaule de veau rôtie.—Embrochez-la sous le manche, en faisant passer la broche dans la palette. Deux heures suffisent pour la cuire à son point, on peut la servir avec son jus, ou avec une sauce à l'échalotte.

FESSE *de veau à la daube.*—Piquez la fesse avec une vingtaine de bardes et une dizaine de clous de girofle, poudrez un peu avec le farinier, faites chauffer du saindoux au fond du chaudron, placez-y la pièce avec des oignons, ajoutez-y poivre et sel ; tournez la pièce de tous les côtés, jusqu'à ce qu'elle soit rôtie ; ajoutez un demi-setier d'eau, avec sarriette et persil ; au moment de la retirer du feu, mettez dans le chaudron un verre de madère ; cuisez lentement.

FOIE *de veau à la bourgeoise.* — Lardez un foie de veau par le travers avec de gros lardons bien assaisonnés ; mettez-le dans une casserole sur des bardes de lard, avec des débris de veau, des racines, de l'ail, du laurier, du girofle, de bon bouillon et une demi-bouteille de vin blanc ; écumez le tout, couvrez-le de bardes de lard, bouchez hermétiquement la casserole, et mettez du feu dessus. Observez qu'il n'aille pas trop grand train. Lorsqu'il sera cuit, passez le jus ; faites-en réduire la moitié en le liant avec du beurre, et arrosez votre foie avec cette sauce au moment de le servir.

Foie de veau à l'italienne.—Sautez des tranches de foie dans une casserole avec de bonne huile fine, saupoudrez-les de sel fin, et retournez-les sans les rompre. Egouttez-les lorsqu'elles seront cuites ; dressez-les, arrosez-les d'une italienne rousse réduite, et en outre d'un peu de jus de citron.

Foie de veau à la broche.—Lardez un foie de gros lard bien assaisonné, et faites-le mariner avec de l'huile fine, thym, laurier, persil, ciboules. Enveloppez-le de papier beurré, après l'avoir embroché et bien assujetti avec des hatelets. Vous le servirez glacé, sur une sauce poivrade.

Foie de veau à la poêle.—Coupez un foie de veau en tranches que vous mettrez dans une poêle avec échalottes, persil et ciboules hachés

et un morceau de beurre ; passez-les sur un feu vif, et mettez-y une petite pincée de farine. Lorsque vous verrez que votre foie aura raidi, tournez et mouillez avec un peu de vin rouge ; assaisonnez-le de sel et gros poivre, ajoutez un peu de verjus ; et lorsqu'il a commencé à bouillir, vous le retirez du feu. Si la sauce se trouvait trop courte, vous auriez soin de l'allonger avec un peu de consommé ou de bouillon.

FRAISE *de veau à la française.*—Faites dégorger votre fraise dans de l'eau froide, et blanchir dans de l'eau bouillante ; quand elle aura bouilli un quart d'heure à peu près, replongez-la dans de l'eau froide, et laissez-la s'y refroidir ; ficelez-la et la mettez cuire dans un blanc, et servez-la avec une sauce piquante, ou toute autre sauce qui soit très-relevée.

FRICANDEAU *de veau.* — Levez la noix d'un cuissot de veau, et tâchez qu'elle soit couverte de la graisse appelée tétine ; battez-la entre deux linges ; piquez-la dans le sens de la viande avec de petits lardons de lard bien assaisonnés ; enveloppez-la de lard et la mettez dans une braisière avec toutes sortes de légumes et un bon bouquet de persil et de ciboules ; mouillez-la de consommé, ou à défaut de consommé, avec de bon bouillon, et la faites bouillir pendant quatre heures ; dépouillez-la de son lard, dégraissez son fond, et le passez au tamis de soie ; remettez-le avec votre fri-

candeau, ensuite vous le ferez réduire sur un fourneau un peu vif, et retournez de toutes les façons pour lui donner une couleur égale : servez-la au naturel, ou sur de l'oseille, de la chicorée, des épinards, de la purée d'oignons, etc., etc.

On prépare, fait cuire et accommode de la même manière les filets mignons de veau.

GELÉE *de veau.*—Prenez un jarret de veau que vous aurez ficelé, mettez-le dans une casserole avec des parures de veau, quelques oignons et carottes en tranches, ciboules et persil en bouquet ; mouillez le tout avec de bon bouillon et quelque bon fond ; faites écumer et rafraîchir à plusieurs reprises avec un peu d'eau fraîche ; ne faites plus que mijoter votre glace, jusqu'à ce que les viandes soient très-cuites ; ensuite passez-la dans un linge mouillé, et clarifiez-la en y jetant un blanc d'œuf bien fouetté. Cela fait, vous la passerez de nouveau.

GRILLADES *de veau.*—Battez bien les grillades, mettez-les dans la poêle avec saindoux, poivre et sel ; faites cuire lentement, poudrez de farine en petite quantité, et ajoutez-y des grillades de lard salé.

MOU *de veau à la poulette.*—Coupez en gros dés un mou de veau ; faites-le dégorger à plusieurs eaux en les pressant chaque fois avec les mains ; jetez-le ensuite dans l'eau froide et faites-le blanchir ; vous le rafraîchi-

rez quand il aura fait un bouillon et l'égoutterez bien ; jetez-le aussitôt dans une casserole où vous aurez fait fondre du beurre ; faites-le revenir sans qu'il roussisse, saupoudrez-le de farine ; remuez et mouillez-le petit à petit avec du bouillon ; assaisonnez de sel, poivre, épices, persil et un peu d'ail ; forcez le feu et remuez toujours. Aux trois quarts de la cuisson, vous ajouterez des petits oignons et des champignons ; ôtez le bouquet ; liez la sauce avec des jaunes d'œufs, et mettez-y persil blanchi haché, verjus ou citron : si la sauce était trop longue avant de la lier, vous auriez soin d'en faire réduire à part plus de la moitié.

Mou de veau en roux.—Il se prépare et s'accommode comme le mou à la poulette, excepté qu'on le passe dans un roux au lieu de le faire revenir dans le beurre chaud.

OREILLES *de veau frites.*—Coupez en quatre dans leur longueur des oreilles préparées et cuites comme il est dit ci-dessus ; faites-les mariner avec vinaigre, sel, gros poivre ; trempez-les dans une pâte légère et faites-les frire. Observez de les étendre promptement dans la poêle et de les retourner : vous les égoutterez pour les servir couronnées de persil frit.

Oreilles de veau à l'italienne.—Echaudez des oreilles de veau, flambez-les ; faites-les blanchir et rafraîchissez-les ; faites-les cuire ou dans un blanc, ou dans une casserole foncée de bardes de lard ; mettez-y ces oreilles avec

un bouquet de persil et de ciboules, et quelques tranches de citron, mouillez-les avec du consommé et de bon vin blanc; couvrez vos oreilles de bardes de lard ; mettez dessus un rond de papier beurré : au bout d'une heure et demie elles seront cuites ; vous les retirerez, les égoutterez, les essuierez, et cisellerez les bouts comme vous feriez d'une ciboule ; dressez, et servez-les sur une sauce à l'italienne.

PIEDS *de veau à la sainte-menehould.* — Fendez par le milieu, avec le couperet, des pieds de veau échaudés, comme il sera dit pour la tête, ficelez-les, et mettez-les cuire dans une bonne braise ; faites-les refroidir à moitié ; retirez-les pour les paner de mie de pain, que vous arroserez avec la graisse de votre braise ; faites-les griller de belle couleur, et servez.

Pieds de veau à la poulette.—Vous les ferez cuire comme la fraise et les servirez dans une sauce à la poulette dans laquelle vous leur ferez prendre goût quelques minutes sans bouillir.

Pieds de veau frits.—Faites-les cuire dans un fond ou dans un blanc, après les avoir bien fait blanchir, et les avoir désossés ; retirez-les et faites-les mariner dans du poivre, du sel et un peu de vinaigre ; vous les égoutterez et les tremperez dans une pâte, pour les faire frire ; ayez soin qu'ils soient d'une belle couleur ; servez avec du persil frit.

POITRINE *de veau aux petits pois.*—Coupez une poitrine de veau par petits morceaux, que vous passerez au feu dans du beurre saupoudré de farine, sel et poivre ; mouillez d'un bon verre de bouillon ; ajoutez un bouquet de persil et laissez cuire pendant une heure ; vous mettrez alors vos pois, et quand le tout sera cuit, vous dégraisserez la sauce et servirez.

Poitrine de veau farcie.—Enlevez avec soin la peau qui couvre l'épaule, pour en extraire cette dernière ; sciez les côtes par le milieu, sans toucher à la viande ; prenez la viande de l'épaule avec du lard gras, faites-en une farce, en la hachant bien fine, la faisant revenir dans la poêle avec du saindoux, y ajoutant poivre, sel, sarriette, persil, marjolaine, têtes de clous, de l'oignon, quelques clous de girofle pilés ; brassez le tout ensemble, retirez-le peu après du feu, y ajoutant encore une poignée de mie de pain, deux jaunes d'œufs et un dessus de crême, ou du lait ; brassez tout cela de nouveau ; et mettez cette farce dans la poitrine à la place de l'épaule enlevée ; renfermez la farce en dedans, par une couture, beurrant et poudrant de farine toute la pièce ; placez-la dans la cuisinière avec une chopine d'eau, du poivre et du sel.

RIS *de veau.*—On les fait dégorger à plusieurs reprises dans de l'eau tiède, et blanchir un demi-quart d'heure dans de l'eau bouillante ; et ils seront propres à employer dans tels ragoûts que vous le jugerez convenable.

Ris de veau piqués.—Piquez de lard, par-dessus, des ris de veau préparés comme il est dit ci-dessus, faites-les cuire au four dans une bonne réduction pendant trois quarts d'heure; glacez-les d'une belle couleur, et mettez-les sur de l'oseille, de la chicorée à la crême ou une sauce tomate.

Ris de veau aux fines herbes.—Hachez très-fin persil, ail, échalottes et quelques champignons; maniez le tout avec un peu de bon beurre, sel fin, gros poivre; prenez des ris de veau, mettez-les dans une casserole avec quelques bardes de lard par-dessus, un demi-verre de vin blanc, autant de bon consommé; faites-les cuire à petit feu; qu'ils ne fassent que mijoter; quand ils seront bien cuits, tirez-les, dégraissez la sauce, ajoutez-y un peu de coulis clarifié, et versez-la sur les ris.

TÊTE *de veau à la vinaigrette.*—Echaudez-la pour en ôter le poil; faites-la dégorger ensuite dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures, puis désossez la mâchoire inférieure et le bout du mufle, ne laissant d'os que le crâne. Frottez-la de citron et faites cuire, enveloppez dans un linge, dans de l'eau assaisonnée de poivre, sel, bouquet garni avec trois oignons, carottes, panais et poignée de farine. Quand elle sera cuite, retirez-la, faites égoutter, ôtez soigneusement les os du crâne, découvrez la cervelle, et servez garni de persil et ciboules hachés. Chacun assaisonne à son goût de poivre, sel, huile et vinaigre.

Tête de veau à la poulette.—Préparez et faites cuire votre tête comme ci-dessus. Faites une poulette dans laquelle vous mettrez vos morceaux de tête avant de lier ; faites mijoter un instant, puis liez avec jaune d'œuf sans laisser bouillir, et servez avec jus de citron.

Tête de veau bouillie.—Sciez la tête en deux, ôtez la cervelle, aussi les yeux avec une fourchette ; arrachez la petite peau fine de dessus la cervelle et les veines ; mettez la cervelle bouillir dans un linge, en même temps que la tête, les pieds et la fraise ; la cervelle cuite, délayez-la comme l'on fait des crêpes, avec trois œufs, lait et farine : ajoutez-y un peu de sarriette, poivre et sel, faites cuire dans la graisse bouillante, ce qui vous fournira de quoi orner avec des beignets le tour du plat, où vous aurez déposé la tête bouillie.

Tête de veau, manière de la découper. — Les morceaux les plus distingués sont les yeux, que l'on sert à la cuiller, les bajoues, les tempes, les oreilles ; on sert une portion de la cervelle avec chacun des morceaux, ayant eu soin d'enlever les os du crâne avant de la servir sur la table.

On aura besoin d'une promptitude extraordinaire pour ne pas manquer de servir très-chaud. La noix, les fricandeaux, les ris, le foie, sont si faciles à découper, qu'ils n'exigent pas d'instructions particulières.

Tranches de veau aux œufs. — Coupez vos

tranches, battez-les beaucoup, battez six œufs, jetez vos tranches dedans avec poivre et sel; mettez le tout dans du saindoux bouillant, et faites cuire lentement.

CHAPITRE IV.

DE L'AGNEAU ET DU MOUTON.

AGNEAU *aux pois verts*.—Prenez un morceau que vous couperez en pièces de quatre doigts; mettez une pinte de pois verts avec un peu de farine rôtie brune; ajoutez-y un peu de poivre, sel et persil, avec de l'eau bouillante pour couvrir la viande; faites cuire une heure.

Agneau (quartier d').—Prenez le quartier de devant parce qu'il est plus délicat que celui de derrière; couvrez-le de bardes de lard depuis le défaut de l'épaule jusqu'à l'extrémité de la poitrine; couchez-le sur la broche, attachez-le par les deux bouts et enveloppez-le de papier beurré; quand il sera cuit, insinuez adroitement de la maître-d'hôtel froide entre les côtes et l'épaule. Servez avec un jus clair, pour entrée.

On en fait aussi des entrées à l'anglaise en mettant les côtelettes sur le gril, comme celles

de mouton; et le reste du quartier, vous le faites cuire à la broche. Quand il est froid, vous en faites une blanquette, et mettez les côtelettes autour.

Le quartier d'agneau de derrière se met ordinairement à la broche; on peut aussi le servir farci en dedans, cuit à la braise, et avec un ragoût d'épinards: froid on lève dessus des filets qu'on peut mettre en blanquette ou de quelque autre façon, à volonté.

BLANQUETTE. — Taillez en petits morceaux les restes d'un carré ou d'une longe servie la veille; faites clarifier et réduire deux cuillerées à pot de coulis blanc ou de velouté, avec un peu de consommé ou de simple bouillon; liez votre sauce avec des jaunes d'œufs, et ajoutez du beurre frais selon la force du ragoût, du persil blanchi, du jus de citron; jetez votre agneau dans cette sauce et servez.

CERVELLES *de mouton.*—Les cervelles de mouton se préparent absolument comme celles du veau.

CARRÉ *de mouton à la poivrade.*—Parez un carré de mouton; piquez-le de gros lard assaisonné; faites-le mariner un ou deux jours avec un demi-verre d'huile, du jus de citron, sel, poivre, aromates, tranches d'oignons, du persil en branches; faites-le cuire à la broche, et glacez-le d'une belle couleur; servez avec une poivrade dessous.

Carré de mouton à la servante.—Prenez deux

carrés de mouton, dont vous supprimerez l'échine et parerez les filets; piquez l'un de petits lardons assaisonnés, et l'autre de branches de persil vert; posez-les sur la broche en les y assujettissant avec des hatelets, et ayez soin de les arroser pendant la cuisson; il ne faut qu'environ trois quarts-d'heure pour qu'elle soit complète; dressez les filets en dehors, et mettez dessous un bon jus clair.

COTELETTES *d'agneau panées et grillées.*—Faites revenir vos côtelettes bien parées dans un peu de beurre, en ayant soin qu'il ne roussisse point: retirez-les, laissez un peu refroidir le beurre; mêlez-y des jaunes d'œufs; trempez vos côtelettes dedans; passez-les et les faites griller à feu doux. Vous les servirez avec un jus clair et du jus de citron.

Côtelettes de mouton au naturel.—Otez l'os de l'échine de chaque côtelette; levez-en la peau et le nerf; aplatissez-la légèrement avec le couperet; grattez le dedans de la côte; coupez de l'os ce qui excède la longueur d'environ trois pouces; supprimez toutes les chairs qui tiennent au bout de l'os ainsi coupé, et ratissez-en la longueur d'un demi-pouce; lorsque vos côtelettes sont toutes préparées de la sorte, trempez-les dans un peu de beurre frais fondu sans être chaud; mettez-les sur le gril à un feu vif, ayant soin de les retourner plusieurs fois; un quart d'heure environ suffit pour les faire cuire; vous les disposerez alors en couronne et les servirez aussitôt.

Côtelettes de mouton aux légumes.—Parez-les et faites-les revenir dans du beurre avec bouquet, ail et clous de girofle ; mouillez de bouillon et vin blanc ; ajoutez filet de jambon, et quand elles seront cuites retirez-les ; puis dégraissez et faites réduire votre sauce, que vous verserez sur les légumes qu'il vous plaira et que vous aurez arrangés à part ; servez en couronne, les légumes au milieu.

Côtetettes de mouton en papillottes.—Coupez des petites côtes, frappez avec un rouleau sur les os ; les ayant poivrées et salées, enveloppez-les une à une dans du papier beurré, et placez-les sur le gril ; retournez-les jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur ; en les retirant, passez du beurre dessous avec un peu d'eau bouillante, ce qui fera une sauce.

Côtelette de mouton à la canadienne.— Mettez vos côtes, poudrées de farine, rôtir dans la poêle avec saindoux, poivre et sel ; une fois cuites, jetez un peu d'eau chaude pour augmenter la sauce.

ÉMINCÉES *de mouton.*—Coupez par tranches minces et peu larges les restes d'un gigot rôti à la broche. Faites un roux ; mouillez de bouillon salé, poivré et faites réduire ; ajoutez un morceau de beurre à votre mouton ; laissez prendre goût quelques instants et servez avec cornichons coupés en tranches.

ÉPAULE *de mouton.*—On la sert cuite et préparée de la même manière que le gigot.

Epaule de mouton en ballon.—Désossez entièrement une épaule ; lardez-en les chairs de gros lardons roulés dans un bon assaisonnement, et faites attention de ne point piquer la peau ; passez une ficelle tout autour avec une aiguille à brider, et donnez-lui la rondeur d'un ballon ; cassez alors et mettez dans une casserole les os de votre épaule avec oignons, carottes, thym, laurier, un peu de basilic : posez-la dessus ; arrosez-la de bouillon, et couvrez-la d'abord de bardes de lard, puis d'un rond de papier huilé ; faites-la partir à grand feu ; ensuite ralentissez-le, mettez-en dessus. Lorsque votre épaule sera cuite, retirez-la ; faites réduire son fond, et servez-vous-en pour la glacer. On peut la servir sur de la chicorée, des racines, de la purée d'oseille, etc.

Épaule de mouton, manière de la découper.— On découpe à peu près comme le gigot ; les chairs qui touchent aux os et celles de l'omoplate sont les plus tendres. Les gourmets préfèrent la partie qui est plus grasse et a plus de goût.

FESSE *de mouton bouillie.*—Faites-la bouillir avec un chou coupé en quatre ; mettez-y trois navets que vous pilerez dès qu'ils seront cuits, avec beurre, poivre et sel. Placez le chou dans un plat à patates, votre navet aussi à part. Faites une sauce au beurre, en employant de l'eau et de la farine ; brassant cette sauce tout le temps qu'elle est sur le feu, et jusqu'à ce qu'elle bouille.

FILETS *de mouton grillés aux pommes de terre.* Parez un certain nombre de filets mignons de mouton; assaisonnez-les de sel et mignonnette; trempez-les dans du beurre; faites-les griller et glacez-les d'une belle couleur; dressez-les de suite sur un plat avec des pommes de terre autour, frites au beurre et bien assaisonnées. Servez sans aucun retard.

Filets de mouton en chevreuil.—Parez proprement vos filets mignons, et lardez-les; faites-les mariner trois ou quatre jours dans du vinaigre, des aromates, du persil en branches et de l'oignon en tranches; un instant avant de servir, vous les faites cuire dans une demi-glace, et les glacez d'une belle couleur; servez chaudement avec une sauce poivrade.

GIGOT *à la broche.*—Laissez votre gigot se mortifier plus ou moins de temps selon la saison, embrochez-le sans autre préparation, en faisant entrer la broche par le côté du jarret: quand il sera cuit, vous n'oublierez pas de couper le bout du jarret, et d'envelopper le bout de l'os avec du papier blanc; servez-le ainsi, ou avec son propre jus, ou en y ajoutant un peu de bon jus de bœuf.

On sert aussi le gigot sur des haricots blancs, ou des pommes de terre cuites à l'eau que l'on fait rissoler dans la lèchefrite.

Gigot à l'eau ou braisé.—Désossez votre gigot, auquel il ne faut laisser que l'os du manche; piquez, si vous voulez, l'intérieur avec de gros

lardons ; assaisonnez de sel, poivre, ail et épices ; vous le ficellerez ; vous mettrez quelques bardes de lard par-dessus, des carottes, des oignons, clous de girofle, trois feuilles de laurier et du thym ; mouillez votre gigot avec de l'eau ou du bouillon, de manière à ce qu'il baigne, et ajoutez un peu d'eau-de-vie ; mettez-y du sel ; faites-le bouillir pendant environ cinq heures ; passez le mouillement dans lequel il a cuit, et arrosez-en votre gigot après l'avoir déficelé et dressé sur un plat ; on peut aussi le servir sur une espagnole.

Gigot, manière de le découper.—Il arrive souvent qu'un gigot n'est tendre qu'autant qu'il est bien découpé. On connaît deux manières d'opérer : la première est de prendre le manche de la main gauche, de couper perpendiculairement les tranches, depuis la jointure jusqu'aux os du filet, ensuite la souris, puis, retournant le gigot, de détacher les pièces de derrière. Cette manière est la meilleure.

L'autre est de couper des tranches horizontales minces comme une pièce de cinquante centins ; on le percera de part en part afin d'en faire sortir le jus, dont on arrosera les tranches en y joignant jus de citron et assaisonnement à volonté.

HARICOT *de mouton.*—Coupez une épaule de mouton par morceaux ; mettez dans une casserole un morceau de beurre avec votre mouton, que vous ferez revenir sur un feu vif ;

lorsqu'il aura pris une belle couleur dorée, retirez et égouttez; tournez des navets en petits bâtons, passez-les dans la graisse de votre mouton, et faites-leur prendre une belle couleur; retirez et égouttez-les; faites un roux, repassez votre mouton dans ce roux, mouillez avec du bouillon; mettez-y sel, poivre, bouquet garni, oignons, clou de girofle, laurier, et jetez vos navets dedans. Votre mouton aux trois quarts cuit, dégraissez-le et faites-le mijoter jusqu'à parfaite cuisson; si la sauce est trop longue, faites-en réduire une partie au degré convenable; après cette opération, dressez votre haricot, masquez-le avec vos navets et servez.

On fait aussi le haricot avec des carottes ou des pommes de terre en place de navets, ou même avec ces trois légumes réunis.

Haricot de mouton à la canadienne.—Sciez les côtes de travers, ensuite séparez-les de deux en deux côtes, mettez-les dans l'eau bouillante, qui excédera de deux doigts la viande, avec poivre, sel et autant de tranches de navets que de côtes de mouton; deux oignons coupés en quatre; quatre cuillerées de farine rôtie dans du saindoux; ajoutez-y quelques têtes de clous pilées, du persil, et faites bouillir le tout une heure et demie.

PIEDS *de mouton à la poulette.*—Échaudés et blanchis, vous les éplucherez avec soin et leur ôterez le grand os, puis les mettrez cuire

dans un blanc pendant quatre ou cinq heures. Quand la chair fléchira sous les doigts, que les os se détacheront facilement, vous pourrez être sûr qu'ils sont cuits. Vous ferez alors une poulette dans laquelle vous les ferez mijoter une demi-heure pour leur faire prendre goût ; vous lierez ensuite votre sauce et servirez bien chaud.

POITRINE *de mouton braisée.*—Coupez votre poitrine en morceaux longs, carrés ou ovales ; mettez dans une casserole des bardes de lard ; ajoutez-y des tranches de jambon, vos carbonnades par-dessus, que vous couvrez de lard ; jetez-y deux carottes coupées en tranches, trois ou quatre oignons aussi coupés, du laurier, du thym ; versez-y plein une cuiller à pot de bouillon ; vous les ferez mijoter pendant trois heures, avec feu dessus et dessous ; égouttez et dressez-les en miroton sur votre plat, avec des épinards, de l'oseille ou de la chicorée au milieu.

ROGNONS *de mouton à la brochette.*—Il faut les ouvrir par le milieu à l'opposé du nerf, en ôter la pellicule, passer au travers une petite brochette ; assaisonnez-les de sel, de poivre, et mettez-les sur le gril ; quand ils seront cuits, mettez dans chacun un petit morceau de beurre frais pétri avec de fines herbes, et arrosez-les de jus de citron.

SELLE *d'agneau.*—Coupez l'agneau par le milieu du corps, conservant les deux quartiers

de derrière ensemble, pour en faire une selle ; poivrez, salez et ajoutez gros comme un œuf de beurre, faites rôtir à la broche dans la cuisinière ; où vous placerez une pinte d'eau, pour arroser souvent la pièce, qui devra cuire pendant deux heures.

CHAPITRE V.

DU COCHON DE LAIT ET DU PORC EN GÉNÉRAL.

BOULETTES *au porc frais.*—Hachez bien fin deux livres de porc frais, avec de l'oignon, y mêlant poivre, sel et persil ; roulez cela par boulettes dans la farine, afin de les lier ensemble ; mettez du saindoux dans la poêle, et quand il sera chaud, placez les boulettes pour rôtir, les tournant pour faire cuire tous les côtés. Ensuite ajoutez un peu d'eau à la moitié des boulettes, avec poivre et sel, six clous, six têtes de clous ; laissez le tout cuire trois-quarts d'heure, à petit feu. Un verre de vin dedans si vous l'aimez.

COCHON *de lait.*—On lui tranche la tête aussitôt qu'il paraît sur la table pour ne pas laisser à la peau le temps de se ramollir. Puis la peau du corps et ainsi de l'autre côté.

Cochon de lait rôti.—Plongez un cochon de lait dans une chaudronnée d'eau un peu plus que tiède, après lui avoir cassé les défenses; frottez-le avec la main; si la soie s'en va, retirez-le de l'eau: retrempez-le à plusieurs fois, et toujours pour enlever les soies; quand il n'en reste plus, ôtez-lui les sabots et videz-le sans toutefois ôter les rognons; ciselez-lui le chignon du cou; faites-lui quatre incisions sur le dos pour trousser la queue entre cuir et chair, et troussez-lui les pieds de devant et de derrière à l'aide de deux brochettes que vous lui passerez, l'une dans les cuisses, et l'autre à travers la poitrine; ensuite faites-le dégorger pendant vingt-quatre heures dans l'eau fraîche; pendez-le et faites sécher; farcissez-lui le ventre d'un gros morceau de beurre manié dans la farine, et mettez-le à la broche. Vous passerez dessus, pendant la cuisson, de bonne huile avec un pinceau de plumes. Après l'avoir débroché, vous inciserez la peau autour du cou.

Cochon de lait farci à la broche.—Après l'avoir échaudé et préparé comme il est dit cidessus, farcissez-le avec son foie haché, dont vous ôterez l'amer, du lard blanchi, des truffes, des champignons, des rocamboles, des câpres fines, des anchois, des fines herbes, assaisonnés de poivre et de sel, de la mie de pain desséchée sur le feu dans de la crême, et autant de beurre et tétine que de mie, le

tout haché, pilé et délayé avec deux œufs entiers et trois jaunes : son ventre ainsi rempli, on le ficelle, on le met à la broche, et on le traite comme celui ci-dessus. On l'accompagne presque toujours d'une sauce poivrade.

Cochon de lait rôti à la canadienne.—Préparez de la farce comme suit :—Hachez la fressure bien fine avec un peu de lard et de bœuf, aussi de l'oignon bien fin ; faites cuire avec du saindoux, ajoutant poivre, sel, persil, sarriette, clou de girofle et marjolaine ; quand vous retirerez ce qui précède du feu, battez un jaune d'œuf dans de la crême avec de la mie de pain, puis brassez cela avec le reste ; ayant mêlé le tout ensemble, insérez-le dans le corps du cochon, ayant soin de coudre l'ouverture. Placez ensuite le cochon frotté avec de la graisse à la broche dans la cuisinière, où vous jetez une chopine d'eau avec du poivre et sel, pour arroser la pièce, de dix minutes en dix minutes. Un gros cochon de lait devra cuire trois heures et lentement. Pour le servir on sépare d'abord la tête du corps, puis on fend le reste du corps de la tête à la queue.

COTELETTE *de porc à la canadienne.*—Mettez dessus poivre et sel, sciez les côtes avant de la mettre au feu ; ajoutez trois gousses d'ail, dans le gras, si vous l'aimez, et faites rôtir.

Côtelettes de porc frais grillées.—Coupez vos

côtelettes comme celles de veau, ayant soin de laisser un peu de gras ; aplatissez-les, donnez-leur une belle forme, saupoudrez-les de sel fin des deux côtés et faites-les cuire sur le gril ; vous les servirez sur une sauce robert, une sauce piquante aux cornichons ou au naturel.

Côtelettes de porc frais en ragoût.—Coupez vos côtelettes, battez et parez-les comme les les précédentes ; faites-les cuire avec un peu de bouillon, un bouquet garni, sel et poivre ; quand elles seront cuites, mettez-les dans une casserole avec des champignons et un peu de beurre ; passez-les sur le feu ; ajoutez-y une bonne pincée de farine, et mouillez avec du bouillon, un verre de vin blanc et du jus ; mettez sel, gros poivre, un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle ; laissez cuire et réduire ; dressez vos côtelettes ; jetez dans votre sauce des cornichons coupés en tranches minces ; ôtez le persil, l'ail, les ciboules, et arrosez vos côtelettes avec la sauce.

FILETS *de cochon.*—Levez les filets mignons dans toute leur longueur, et piquez-les de lard fin ; donnez-leur une forme ronde et piquez-les par-dessus. Mettez des bardes de lard dans une casserole, avec quelques rouelles de veau, des carottes, des oignons, deux clous de girofle, un bouquet de persil et ciboule, thym et laurier ; placez vos filets sur

cet assaisonnement ; couvrez-les ensuite de deux épaisseurs de papier beurré; ajoutez plein une petite cuiller à pot de bouillon; mettez sur le feu ; au bout d'une heure mettez du feu sur le couvercle pour glacer vos filets; au moment de servir, égouttez-les. On peut servir sur la chicorée, des concombres, une sauce piquante, ou les masquer avec une purée quelconque.

Filets de cochon à la sauce robert.—Coupez-les en quatre morceaux de l'épaisseur d'un doigt, jetez dessus poivre et sel ; faites fondre du saindoux dans la poêle, cuisez vos filets doucement, retirez et placez-les dans un plat. Tranchez des oignons, que vous ferez frire avec poivre et sel, dans un peu de saindoux, avec une poignée de miettes de pain; faites revenir un peu cette sauce, et y ayant mis un peu d'eau, versez-la sur les filets que vous avez dû tenir dans un plat à part.

FRESSURE *de cochon.*—Coupez-la en tranches épaisses d'un pouce, et faites-la rôtir comme les filets, si vous aimez la sauce robert, ou seulement avec poivre et sel.

HURE *de cochon.*—Désossez en entier une hure que vous mettrez dans une marmite avec des débris de chair de porc frais, sel, gros poivre, aromates pilés, épices, persil, petits oignons et ciboules hachés ; laissez-l'y pendant neuf ou dix jours. Retirez alors et égouttez, rassemblez vos morceaux, et faites

reprendre à la hure sa première forme, ayant soin de coudre avec de la ficelle l'ouverture par où vous l'aurez désossée. Ficelez-la pour qu'elle ne se déforme pas en cuisant, enveloppez-la dans un linge blanc que vous nouerez ; mettez-la dans une braisière avec les os, de la couenne, dix carottes, autant d'oignons, six feuilles de laurier, autant de branches de thym ; basilic, persil, ciboules, six clous de girofle, poignée de sel ; faites baigner dans l'eau et mijoter neuf à dix heures à petit feu. Quand elle sera cuite, ôtez-la du feu et la laissez deux heures dans son assaisonnement ; changez-la de linge, pressurez-la avec les mains pour sécher comme il faut, mais conservez-lui sa forme. Laissez-la refroidir, appropriez-la, et servez sur un plat et une serviette ployée en quatre.

JAMBON *au naturel*.—Faites dessaler dans l'eau pendant deux ou trois jours un jambon auquel vous aurez tranché la superficie des chairs et les bords du lard. Quand il sera dessalé, enveloppez-le dans un linge que vous nouerez ; mettez-le dans une marmite de sa longueur et de sa largeur ; versez-y deux pintes d'eau, autant de vin rouge ; ajoutez racines, oignons, gros bouquet garni de fines herbes, et laissez cuire pendant cinq ou six heures à très-petit feu. Quand il sera cuit, vous le laisserez refroidir dans sa cuisson ; retirez-le ensuite et enlevez doucement la

couenne, sans ôter la graisse ; répandez dessus poivre et chapelure de pain, colorez avec la pelle rouge et servez froid sur une serviette.

Les petits jambons nouveaux sont cuits à la broche et servis chauds ou froids pour entremets. Il faut les faire beaucoup plus dessaler.

Jambon à la broche.—Parez votre jambon et mettez-le mariner dans de très-bon vin blanc, avec des oignons et des carottes coupées en tranches, du thym et du laurier. Vous aurez soin que le vase soit fermé hermétiquement par un linge et un bon couvercle, ou un autre vase de même grandeur. Embrochez-le, et pendant la cuisson, arrosez-le avec sa marinade. Lorsqu'il sera presque cuit, enlevez la couenne, panez-le de chapelure fine ; remettez-le au feu pour le dorer, et servez-le avec sa marinade que vous aurez eu soin de passer et de faire réduire à consistance de sauce.

Jambon braisé.—Parez votre jambon, préparez-le, faites-le dessaler, et emballez-le comme un jambon au naturel ; mettez-le dans une braisière sur des parures de viande de boucherie avec des tranches d'oignons et de carottes, persil, ciboules, thym, laurier, girofle, etc. ; mouillez-le avec de l'eau, et, quand il sera à moitié cuit, avec un demiard de bonne eau-de-vie et une bouteille de vin de Champagne, ou mieux, s'il vous est possible, avec

une bouteille de vin de Madère sec, sans eau-de-vie. Lorsqu'il sera cuit, vous enlèverez la couenne, et le glacerez, soit avec une réduction de veau, soit avec un peu de sucre en poudre, sur lequel vous passez la pelle rouge, si mieux vous n'aimez mettre votre jambon au four ou sous le four de campagne jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur. Vous pourrez le servir sur tel ragoût de légumes que vous jugerez à propos.

OREILLES *de cochon panées et grillées.*—Faites-les cuire dans une braise, après les avoir flambées, nettoyées, lavées à plusieurs eaux et fait blanchir; quand elles seront cuites et refroidies, roulez-les dans la mie de pain, trempez-les dans des œufs battus, roulez-les de nouveau dans la mie de pain, et faites griller. Servez à sec ou sur un jus clair.

Oreilles de cochon à la purée.—Préparez-les comme les précédentes, et faites-les cuire de même; lorsqu'elles seront cuites, au lieu de les paner, vous les dresserez sur un plat et les masquerez avec telle purée que bon vous semblera.

TÊTE *de cochon en fromage.*—Coupez une tête en quatre, nettoyez-la comme il faut, jetez de côté le mufle, faites bouillir le reste de la tête avec trois doigts d'eau par-dessus; quand elle sera à peu près cuite, retirez-la du feu; coupez-la alors par petits morceaux de la grosseur d'un dé moyen; ajoutez-y poivre,

sel, clous, tête de clous, un demiard de vin blanc, coulez le bouillon, pour enlever plus facilement les petits os, et remettez le tout bouillir un quart d'heure de plus. Laissez refroidir dans des moules ou dans des plats creux.

CHAPITRE VI.

DES VOLAILLES EN GÉNÉRAL.

ABATIS *de dindon à la bourgeoise.*—Les abatis d'un dindon comprennent les ailes, les pattes, le cou, le gésier ; après avoir échaudé le tout et l'avoir épluché, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil, ciboules, une gousse d'ail, deux clous de girofle, thym, laurier, basilic, champignons ; passez le tout sur le feu et ajoutez-y une bonne pincée de farine ; mouillez avec du bouillon ou du consommé ; assaisonnez de bon goût ; ajoutez quelques navets passés à la poêle et roussis d'une belle couleur, faites cuire et dégraissez. Si la sauce est trop longue, vous la ferez réduire.

Abatis de dindon en haricot.—Préparez votre

abatis comme le précédent, et mettez-le cuire comme la dinde en daube. Quand il sera cuit, faites roussir du beurre, jetez-y des navets tournés, et retirez-les dès qu'ils auront pris une belle couleur. Mettez une cuillerée de farine dans le même beurre; faites un roux, mouillez-le avec le fond de l'abatis; faites-le bouillir et réduire; ensuite passez-le; remettez-y vos navets, et faites-les cuire dedans; vous y jetterez un petit morceau de sucre, après l'avoir dégraissé. Dressez votre abatis; masquez-le avec les navets, servez-vous de la sauce pour arroser le tout, et servez.

Abatis de dindon à la canadienne.—Si la dinde est maigre, il est mieux de la mettre en abatis. Vous la coupez en une douzaine de morceaux, que vous piquez de bardes, et faites rôtir avec de la farine dans du saindoux; quand ils seront rôtis, jetez de l'eau assez pour les couvrir d'un pouce, avec poivre, sel, persil et sarriette.

N. B.—Il faut toujours faire bouillir des rognons de volaille à part, et à grande eau, et quand ils sont cuits, les jeter dans les abattis; si vous ne prenez cette précaution, vous risquez de gâter votre mets.

Abatis de poulet.—Même procédé que pour le dindon comme ci-dessus.

AILERONS *de dindon à la chicorée.*—Désossez vos ailerons, après les avoir bien épluchés

et flambés ; faites-les blanchir légèrement et piquez-les. Vous les ferez cuire comme la dinde en daube, en les couvrant d'un rond de papier beurré. Quand ils seront cuits, vous les dresserez sur un ragoût de chicorée.

Ailerons de dindon à la purée.—Dépecez-les et faites-les cuire comme les précédents ; vous les égoutterez ensuite, et les dresserez sur une purée quelconque, à votre choix.

CANARD *à la broche.*—Prenez de préférence un canard femelle ; épluchez et flambez-le ; ôtez les ailes et le cou, coupez le petit bout des pattes, toussez-les en dehors, et bridez-le ; avant de l'embrocher, frottez-le avec son foie, et enveloppez-le de papier, que vous ôterez aux trois quarts de la cuisson. Vous le servirez bien chaud, accompagné de deux citrons entiers.

Canard aux olives.—Troussez votre canard, bridez-le et faites-le revenir dans une casserole garnie de bardes de lard. Vous éplucherez une demi-livre d'olives que vous ferez blanchir ; jetez-les ensuite dans la casserole où cuit le canard, et les laissez mijoter pendant quelques minutes. Puis servez votre canard entouré d'olives.

Canard aux navets à la bourgeoise.—Après avoir vidé, troussé et flambé votre canard comme le précédent, mettez un peu de beurre dans une casserole, et faites revenir votre canard, ainsi que des navets tournés ; ensuite

retirez-les ; mettez dans le même beurre une cuillerée de farine ; faites roussir ce mélange que vous mouillerez avec du bouillon ; remettez-y votre canard et vos navets, avec un bouquet de persil garni, sel et poivre ; observez que, si vos navets étaient trop tendres, il ne faudrait les mettre que quand votre canard pourrait être à moitié de sa cuisson ; quand le ragoût sera cuit, dégraissez-le ; faites réduire la sauce, s'il est nécessaire ; versez-y un filet de vinaigre au moment de servir et masquez votre canard avec les navets.

Canard aux petits pois et autres légumes.—Lorsque votre canard sera cuit en procédant comme il est indiqué pour le canard à la sauce à l'orange, vous le dresserez de même et le masquerez avec un ragoût de petits pois. Vous en userez de même pour le canard aux petits oignons.

Canards gras.—Les canards se préparent avec la même farce que les oies, se cuisent de la même manière, et se mangent avec les mêmes compotes.

Canard, manière de le découper.—On commence par lever les filets sur l'estomac, ensuite les membres.

CHAPON *rôti.*—Le meilleur est celui qui n'a que sept ou huit mois. Il se prépare pour la broche, et se sert comme la poularde. Lorsqu'il est un peu vieux, on le fait cuire comme le dindon à la daube.

Chapon au riz.—Videz et flambez légèrement un chapon ; bridez-le avec une grosse aiguille ; assujettissez-lui les cuisses, et troussez ses pattes en dedans ; après quoi, posez-le sur l'estomac dans une casserole remplie de bouillon ou de consommé. Après avoir bien écumé, mettez-y une demi-livre de riz bien lavé et blanchi, couvrez la casserole, et faites bouillir à petit feu pendant deux heures environ ; débridez ensuite votre volaille, mettez-la sur un plat ; dégraissez votre riz ; finissez-le avec un peu de beurre frais ; assaisonnez-le de bon goût, et le versez sur votre chapon. S'il se trouvait trop épais, vous le délaierez avec un peu de bouillon ou de consommé.

Chapon au gros sel.—Préparez-le comme le précédent, bardez-le et le mettez cuire dans le pot-au-feu, avec du bouillon ou du consommé dans une casserole. Quand il sera cuit, vous le dresserez sur un plat, l'arroserez de jus de bœuf, et lui répandrez une pincée de gros sel sur l'estomac.

DINDE.—La dinde, femelle du dindon, lui est préférable par la délicatesse de sa chair ; celui-ci cependant peut l'égaler quand il est jeune, tendre et gras. Mais s'il est vieux, sa chair est dure et coriace, et le seul parti que l'on en puisse tirer est de le mettre en daube.

Dinde aux truffes.—Epluchez deux livres de truffes de Périgord ; après les avoir bien

lavées et fait égoutter, mettez-les dans une casserole avec une livre de lard haché, sel, poivre, muscade, bouquet d'aromates et les pelures de vos truffes hachées ; laissez les sur le feu pendant une demi-heure ; ensuite vous les introduirez dans la dinde, que vous aurez eu soin de vider par la poche, et vous la briderez. La dinde doit être ainsi préparée quatre jours avant la cuisson, afin de lui donner le temps de prendre le goût des truffes. On la met à la broche enveloppée de papier beurré ; deux heures sont nécessaires pour la cuisson ; on la laisse ensuite prendre couleur pendant un quart d'heure, et on la sert sur un plat que l'on pare des pelures des truffes qu'on aura eu soin de conserver.

Dinde à la daube à la canadienne.—Cette dinde se prépare et se cuit comme la fesse de veau, indiquée page 36.

Dinde bouillie.—Emiettez du pain avec deux jaunes d'œufs, sarriette, persil, poivre, sel, le tout bien fin : cousez cela dans la poitrine de la dinde et mettez-le dans la soupe.

Dinde rôtie.—Frappez l'os de l'estomac avec un rouleau ; insérez une farce de patates, comme à la page 70 ; frottez la dinde avec du beurre et poudrez-la de farine, poivre et sel ; jetez trois demiards d'eau dans la cuisinière, et arrosez la pièce de temps à autre.

Dinde.—MANIÈRE *de la découper.*—Il y a

plusieurs manières de découper la dinde. La première en enlevant les cuisses et les ailes, les sot-l'y-laisse et les blancs; puis on brise l'estomac et le croupion; ces dernières parties sont les plus délicates. Si la dinde est farcie, on sert les ingrédients à la cuiller.

L'autre méthode consiste à lever les ailes; après quoi on brise le corps au-dessus du croupion, de sorte que ce qui reste forme un bonnet d'évêque.

Il y a une troisième manière, qui est de ne lever aucun des membres, mais de couper les ailes en filets comme au canard; ces filets doivent être coupés sur la largeur, et non sur la longueur, en sorte qu'ils forment des morceaux carrés: on procède ainsi en descendant sur les autres parties de la bête.

Dans tous les cas on sert toujours un peu de farce avec chaque morceau.

DINDON *à la broche*.—Videz, flambez, épluchez et troussez votre dindon; bardez-le s'il est trop gras, ou, dans le cas contraire, piquez-le de lard fin bien assaisonné. Vous aurez soin de l'envelopper de papier beurré, et de le déballer aux trois quarts de sa cuisson, pour qu'il prenne une belle couleur. Servez-le arrosé de son jus.

Dindon à la bourgeoise.—Flambez et épluchez un dindon, aplatissez-lui un peu l'estomac; troussez les pattes; mettez dans une casserole beurre, persil, ciboules, champi-

gnons, une pointe d'ail, le tout haché très-fin ; faites refaire votre dindon, et mettez-le dans une casserole de grandeur convenable, avec assaisonnement, sel et gros poivre ; couvrez l'estomac de bardes de lard, mouillez avec un verre de vin blanc, autant de bouillon ; si vous n'avez point de vin blanc, vous pourrez le remplacer par un demi-verre de bonne eau-de-vie ; faites cuire à petit feu ; vous dégraisserez et mettrez un peu de coulis dans la sauce pour la lier.

Dindon à la daube.—Plumez, videz une vieille dinde, et troussez-lui les pattes dans le corps ; faites-la refaire sur la braise ; lardez-la de gros lardons bien assaisonnés, et enveloppez-la dans une étamine que vous couserez ; posez-la dans une marmite juste à sa grosseur ; mettez-y des débris de veau, quelques tranches de jambon, si vous en avez, et même un jarret de veau ; mouillez avec une chopine de vin blanc ou une roquille d'eau-de-vie, du bouillon, et ajoutez-y racines, oignons, un bouquet garni, sel, poivre, ail et laurier ; faites-la cuire à petit feu, et retournez-la ; quand elle sera cuite, passez le bouillon au tamis, et le faites réduire en glace que vous mettrez refroidir ; étendez-la sur votre dinde ; si vous en avez de reste, mettez-la dans le corps ; dressez cette dinde dans un plat, sur une serviette garnie de persil vert. On peut aussi la servir chaude,

avec une partie de son fond réduit à consistance de sauce.

FRICASSÉE *de poulets à la sauce blanche.*—Coupez les poulets par morceaux que vous poudrerez de farine ; faites-les revenir dans la poêle, avec poivre, sel, oignon et persil ; une fois rôtis, ajoutez une chopine d'eau pour deux poulets, et faites bouillir durant trois quarts d'heure ; battez deux jaunes d'œufs et un dessus de crême, jetez cela dedans, au moment de retirer du feu, toujours en brassant.

Fricassée de poulets.—Coupez deux poulets gras par membres ; faites-les blanchir trois minutes dans l'eau bouillante, égouttez-les, et mettez-les dans une casserole, avec beurre, bouquet de persil, petits oignons, champignons ; faites revenir le tout ; ajoutez une cuillerée de farine mouillée de bouillon ; salez, poivrez ; faites cuire, puis retirez vos morceaux ; faites réduire la sauce que vous passerez au tamis de soie ; liez-la avec jaunes d'œufs, sans faire bouillir, et versez-la sur vos morceaux de poulets avec jus de citron.

FARCE *de débris de volailles.*—Hachez le cœur et le foie des volailles, très-fin, avec de l'oignon. Faites frire dans du saindoux avec du pain émietté, poivre, sel, persil, têtes de clous, etc.

Farce de patates.—Faites bien cuire des patates, ôtez l'eau, et écrasez-les en marme-

lade, avec beurre, lait ou crême, poivre, sel et persil.

Farce d'une autre façon.—Hachez du porc frais bien fin avec de l'oignon ; faites revenir dans la poêle avec épices à votre goût, et en retirant du feu, jetez-y du pain émietté avec un jaune d'œuf battu dans la crême ; brassez le tout.

Hachis de dinde.—Coupez les morceaux bien menus, mettez quelques cuillerées de bouillon, de l'oignon haché fin, persil, poivre, et sel, dans une roquille d'eau ; en retirant du feu, ajoutez un dessus de crême avec un jaune d'œuf battu.

OIE *à la broche.*—Prenez-la jeune, et qu'elle ait la graisse bien blanche ; épluchez et flambez-la bien ; ôtez les ailes, coupez-lui les ongles, et bridez-la en laissant les pattes en long ; embrochez-la ensuite, et faites-la cuire. Il faut que le jus sorte des filets en la piquant avec la pointe d'un couteau.

Oie farcie et rôtie à l'anglaise.—Préparez-la comme la précédente, et remplissez-lui le corps avec une farce de son foie haché, plus des oignons coupés en dés, et une pincée de petite sauge verte hachée ; le tout bien mêlé, passé dans le beurre et cuit à blond. Mettez-la en broche et faites-la cuire au même point. Vous pourrez la servir avec une réduction de blond de veau ou de jus de bœuf.

Oie farcie aux marrons et rôtie.—Préparez

votre oie ainsi qu'il a déjà été dit ; passez son foie haché dans du beurre avec un oignon coupé en petits dés ; ajoutez-y suffisante quantité de marrons préparés comme il est indiqué pour la purée de marrons. Assaisonnez de bon goût cette farce, et remplissez-en le corps de votre oie ; rentrez-lui le croupion, et cousez-le-lui ainsi que la poche. Environ cinq quarts d'heure avant de servir, vous mettez cette oie à la broche. Observez le même degré de cuisson que si elle n'était point farcie.

Oie à la daube.—Prenez de préférence une vieille oie ; videz-la et troussez les pattes dans le corps ; ensuite vous la ferez refaire sur le feu et éplucherez ; lardez-la partout avec des lardons assaisonnés et maniés avec du persil, de la ciboule, des échalotes, une demi-gousse d'ail, le tout haché, une feuille de laurier, thym, basilic, haché et presque réduit en poudre, sel, gros poivre, muscade râpée ; après avoir ainsi lardé votre oie, vous la ficelez et la mettez dans une marmite juste à sa grandeur, avec deux verres d'eau, deux verres de vin blanc, un demi-verre d'eau-de-vie ; oignons et carottes ; ajoutez encore un peu de sel et gros poivre ; bouchez bien la marmite, et faites cuire à très-petit feu pendant quatre heures ; la cuisson achevée, dressez la daube sur un plat, et si votre sauce se trouve trop longue, faites-la réduire, et

arrosez-en votre oie, après l'avoir garnie de carottes et d'oignons cuits avec elle. Vous pouvez aussi la laisser refroidir, l'arroser avec la même sauce, et ne servir que quand cette sauce sera tout à fait en gelée ; mais cette méthode n'est point la plus usitée. On préfère l'oie chaudement servie.

Oie rôtie à la canadienne.—Hachez quatre oignons bien fins, que vous ferez frire avec poivre, sel, persil, pain émietté, et une bonne poignée de sauge ; mettez cette farce dans l'oie, que vous placerez à la broche de la cuisinière avec une chopine d'eau, pour arroser souvent, ayant soin de la tourner.

Si vous le préférez, vous pourrez vous servir de la farce aux patates indiquée pour la dinde. On mange généralement l'oie avec compotes de pommes ou d'atocas.

PIGEONS *à la broche.*—Après avoir vidé et flambé plusieurs pigeons, épluchez-les ; bridez-les, en observant de leur laisser les pattes en long ; mettez-leur une feuille de vigne sur la poitrine, si c'est le temps, et pardessus une barde de lard ; embrochez-les sur un hâtelet : trois quarts d'heure suffisent pour leur parfaite cuisson.

Pigeons à la bourgeoise.—Videz et échaudez vos pigeons ; troussez-leur les pattes en dedans ; faites-les ensuite dégorger et blanchir un moment, et retirez-les à l'eau fraîche ; mettez-les dans une casserole entre deux

bardes de lard, avec du consommé et un bouquet garni; lorsqu'ils seront cuits, dégraissez leur fond, et jetez-le dans une espagnole, que vous ferez clarifier et réduire à consistance de sauce.

Pigeons en compote.—Plumez, épluchez et videz vos pigeons; remettez-leur le foie dans le corps; laissez les ailerons et troussez les pattes en dedans, flambez-les et les épluchez de nouveau. Faites-les revenir dans du beurre, et retirez-les; jetez dans ce même beurre des dés de petit lard dessalé, et retirez-les aussi après leur avoir fait prendre couleur. Faites un roux, toujours avec le même beurre; mettez-y vos pigeons, votre lard, et mouillez-le avec moitié bouillon, ou eau; ajoutez un bouquet de persil bien garni, champignons, ail, sel, poivre, aromates, épices fines, et des petits oignons passés au beurre dans une casserole. Laissez cuire le tout à petit feu. Lorsque vous serez pour dresser vos pigeons, faites réduire la sauce, si elle se trouve trop longue.

Pigeons en marinade.—Coupez en deux, dans leur longueur, des pigeons rôtis, et faites-les mijoter dans une marinade cuite. Lorsqu'il s'agira de les faire frire, vous les égoutterez, les tremperez dans une pâte légère, c'est-à-dire, où il entrera des blancs d'œufs fouettés, et les mettrez dans la friture bien chaude: vous les servirez comme tous les mets de ce

genre, avec du persil frit dessous ou dessus, à votre choix.

Pigeons à la canadienne.—Il faut les barder, leur faire jeter généralement un bouillon et les retirer ; les faire alors rôtir couleur d'or, dans du saindoux avec poivre et sel, puis les remettre dans le jus avec épices, herbes fines et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

POULARDE.—Elle se prépare et se sert de presque toutes les manières dont on accommode le poulet.

Poularde et chapon.—MANIÈRE *de les découper.* —On commence par lever les cuisses et les ailes, les sot-l'y-laisse et les flancs, le croupion ; puis on partage la carcasse en deux, les ailes en trois, les blancs entiers ; on fait six morceaux bien séparés de la carcasse et du croupion ; puis on range tous les morceaux symétriquement sur le plat et de manière à ce qu'aucun ne cache l'autre, et on fait passer le plat. Le morceau nommé sot-l'y-laisse est le plus distingué.

POULET *rôti.*—Bardez votre poulet ; embrochez-le et faites-le cuire après l'avoir enveloppé de papier beurré ; vous ôterez le papier aux trois quarts de la cuisson, et achèverez à nu pour qu'il prenne couleur ; glacez les bardes de lard si vous le pouvez ; dressez votre poulet sur du cresson de fontaine, saupoudrez-le de sel fin, et ajoutez un filet de vinaigre blanc ; servez arrosé de son jus,

Poulets rôtis à la canadienne.—Choisissez celle des trois farces indiquées ci-dessus, qui vous plaira le mieux, et l'ayant mise dans le poulet, liez des bardes avec du fil à l'entour de ce dernier, et mettez-le dans la cuisinière avec un peu d'eau au fond de celle-ci, pour arroser.

Poulet à la marengo.—Coupez un poulet gras comme pour la fricassée; mettez-le dans une casserole avec environ une demi-livre de bonne huile d'olive et du sel fin. Faites cuire de belle couleur; ajoutez un instant avant son entière cuisson un bouquet garni et des champignons sautés dans le beurre; quand le tout sera cuit, dressez vos morceaux de poulet et garnissez de vos champignons. Faites dans une autre casserole une sauce italienne; versez-y, peu à peu et en remuant, l'huile dans laquelle a cuit le poulet, et quand cette sauce sera faite et de bon goût, vous la verserez sur votre poulet que vous aurez eu soin de tenir chaud et que vous garnirez de croûtons passés au beurre.

Poulet sauté.—Voyez *Levreau sauté à la minute.*

Poulet.—MANIÈRE *de le découper.*—La méthode est absolument la même que pour la poularde, c'est-à-dire que l'on doit lever les cuisses, les ailes, et diviser en deux la carcasse et le croupion. Ici les dames préfèrent quelquefois le croupion à l'aile, ce qui nous

donne, par cette raison, deux morceaux d'honneur.

CHAPITRE VII.

DU GROS ET DU PETIT GIBIER.

ALOUETTES *à la minute.*—Epluchez, videz et troussez une douzaine d'alouettes, sautez-les dans la casserole avec beurre et sel ; quand elles auront pris couleur, ajoutez champignons, échalotes et persil hachés, pincée de farine ; mouillez de vin blanc et bouillon ; quand la sauce commencera à bouillir, retirez vos mauviettes, et servez avec des croûtons frits.

Alouettes en salmis à la bourgeoise.—Prenez des alouettes rôties et froides, ôtez-leur la tête et ce qu'elles ont dans le corps ; jetez les gésiers ; pilez le tout dans un mortier ; délayer ce que vous avez pilé avec un peu de bouillon, passez-le à l'estamet, et assaisonnez ce petit coulis de sel, gros poivre et d'un filet de verjus ; faites chauffer les alouettes dedans, sans qu'elles bouillent, et servez-les garnies de croûtons frits,

BÉCASSES *rôties.*—Piquez les unes de très-petit lard, couvrez les autres avec des feuilles de vigne et des bardes ; ne les videz point et embrochez-les sur un hâtelet ; vous mettrez dessous des rôties de pain en cuisant, pour recevoir le jus et ce qui pourrait en tomber. On les sert sur les rôties.

Bécasses (salmis de).—Prenez des bécasses rôties sortant de la broche, coupez-les par membres ; étendez les intestins sur les rôties qui ont reçu le jus de ces bécasses ; coupez-les d'une forme agréable, dressez-les avec les membres et arrosez le tout de la sauce indiquée pour le salmis de perdreaux.

Bécasses aux truffes.—Pilez du lard, hachez des truffes ; faites cuire le tout avec un peu de beurre, sel, poivre et épices fines. Quand cette farce sera cuite et refroidie, bourrez-en vos bécasses, cousez-les, bardez-les et enveloppez-les de papier huilé. Vous les ferez cuire à la broche et les servirez de belle couleur.

Bécasses au chasseur en salmis.—Préparez et dressez-le comme le salmis de perdreaux au chasseur.

Bécasses ou bécassines à la canadienne.—Après les avoir vidées, bardez-les, placez-les à la broche ; jetez du pain rôti au fond de la cuisinière, sur lequel tombera le jus ; puis reportez vos rôties de pain dans votre plat, plaçant les oiseaux dessus, avant de servir.

Bécasses : manière de les découper.—On procédera comme pour les volailles, en levant les ailes, les cuisses, et on séparera le croupion en rompant la carcasse ; l'aile est le morceau le plus délicat, la cuisse celui qui a le plus de fumet.

BÉCASSINES *à la minute.*—Mettez-les dans une casserole, sur un feu ardent, avec un bon morceau de beurre, échalotes hachées, poivre, sel et muscade râpée. Sautez-les pendant huit à dix minutes, ajoutez un demi-verre de vin blanc, le jus de deux citrons et un peu de chapelure de pain ; faites jeter un bouillon et servez.

CAILLES *à la broche.*—Après les avoir plumées et vidées, on les enveloppe de feuilles de vigne, on les barde de lard, et on les embroche sur un hâtelet. Servez-les au naturel.

Cailles aux choux.—Voyez *Perdrix au chou.*

Cailles aux petits pois.—Faites-les cuire dans une casserole foncée d'une lame de veau et d'une de jambon, avec carottes, oignons et bouquet garni ; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier beurré ; mettez feu dessus et dessous ; dressez-les après les avoir égouttées, et masquez-les avec des pois cuits au lard.

CANARD *sauvage maigre aux épices.*—Ouvrez vos canards, et lavez-les dans plusieurs eaux, insérez-y une farce à l'oignon haché

avec miettes de pain, sel et poivre ; laissez-les bouillir deux heures dans de l'eau ; les ayant retirés, gardez votre jus ; faites-les rôtir avec beurre, farine et épices, sur tous les côtés ; remettez-les de nouveau avec le jus et quelques tranches d'oignons ou échalotes, persil, un verre de bon vin, etc.

CHEVREUIL.—*Quartier de chevreuil à la broche.*—Levez la peau de dessus, piquez-le de lard fin, et mettez-le pendant une huitaine de jours dans une marinade semblable à celle indiquée pour le sanglier. Quand vous le voudrez mettre à la broche, vous aurez soin de bien l'égoutter et de l'envelopper de papier beurré. On le sert sur une sauce poivrade.

Chevreuil (côtelettes de).—Levez et parez les côtelettes comme celles du mouton ; faites-les mariner ensuite et cuire comme les filets du sanglier : vous les servirez aussi avec la même sauce.

Chevreuil (civet de).—Passez du petit lard coupé en gros dés dans un peu de beurre, et ensuite retirez-le ; faites un roux avec ce même beurre, et faites-y revenir la poitrine et le collet de votre chevreuil coupés par morceaux, ainsi que votre petit lard ; mouillez le tout de bon vin rouge et de moitié d'eau ; ajoutez sel et poivre en suffisante quantité, persil et ciboules en bouquet, ail et aromates, quelques petits oignons, champignons et culs d'artichaut. Quand votre civet

sera cuit, dégraissez-le avant de servir, et faites réduire la sauce si elle n'a point assez de corps.

Chevreuil (épaule de).—Levez-en les chairs par filets, que vous piquerez de petit lard après les avoir épluchés; faites-les mariner comme le quartier, mais un jour seulement; égouttez-les bien, et faites-les revenir dans une casserole avec de bonne huile; diminuez le feu, et laissez-les mijoter jusqu'à parfaite cuisson. Vous les servirez avec une sauce poivrade, ou avec toute autre d'un goût relevé.

Chevreuil (gigot de).—Ayez un gigot bien mortifié; battez-le pour l'attendrir encore; levez la première peau, et piquez-le comme un fricandeau. Mettez-le ensuite pendant cinq jours dans une forte marinade au vinaigre rouge, avec une poignée de genièvre et une pincée de mélilot; au bout de ce temps, vous l'en tirerez, et le ferez cuire à la broche. Servez-le sur une sauce poivrade.

FAISAN *rôti.*—Piquez ou bardez-le et l'enveloppez de papier beurré; faites-le cuire à la broche, et le servez de belle couleur. Vous pouvez y joindre une sauce au lait.

Faisan farci à la broche.—On le farcit avec son foie haché, du lard râpé, persil et ciboules hachés, sel, gros poivre, le tout bien amalgamé; ensuite on le coud, on l'enveloppe de bardes de lard et de papier, puis on l'embro-

che. Servez-le avec une sauce poivrade ou toute autre un peu relevée.

Faisan (salmis de).—Coupez en aiguillettes l'estomac d'un faisan rôti ; levez-en les cuisses, coupez la carcasse en morceaux. Faites fondre sans roussir un morceau de beurre manié de farine ; mouillez de bouillon et vin rouge ; ajoutez trois échalotes entières, bouquet garni, poivre et sel ; faites bouillir une petite demi-heure, jetez-y les morceaux de votre faisan ; laissez chauffer, puis servez avec un jus de citron, après avoir retiré le bouquet et les échalotes.

GRIVES *à la broche.*—Après les avoir plumées et flambées, on leur ôte le gésier et on les barde ; on leur passe ensuite un hâtelet d'outre en outre par le flanc, et on les attache ensuite à la grosse broche ; il faut mettre des rôties dessous comme sous les bécasses.

Grives à la flamande.—Sautez vos grives et faites-leur prendre couleur dans une casserole avec un peu de beurre, une pincée de graines de genièvre et suffisante quantité de sel fin ; couvrez ensuite la casserole ; mettez du feu dessus et dessous. Quand vos grives seront cuites, vous les servirez avec leur assaisonnement.

Grives de diverses façons.—*Voyez* l'article des *Bécasses*, et suivez pour les grives ce qui est indiqué pour celles-là.

Grives à la canadienne.—Faites rôtir tout

simplement avec poivre et sel, une rôtie de pain dessous ; on les vide, si c'est le goût.

LAPIN *en fricassée de poulet.*—Après avoir vidé et dépouillé votre lapin, et l'avoir bien nettoyé, coupez-le par membres, et le corps par morceaux ; faites-les dégorger longtemps dans l'eau bouillante, avec thym, persil en branches et quelques tranches d'oignon : mettez-le ensuite dans une autre casserole avec du beurre et une pincée de farine ; faites-le revenir ; mouillez-le avec l'eau dans laquelle il a blanchi ; ajoutez champignons, morilles, culs d'artichauts, mousserons. Quand le tout sera cuit, liez la sauce avec des jaunes d'œufs ou de la crême, et ajoutez jus de citron ou verjus.

Lapin en gibelotte.—Votre lapin dépouillé, vidé et nettoyé, coupez-le en morceaux ; mettez dans une casserole un fort morceau de beurre frais dans lequel vous passerez de gros dés de lard, retirez-les ensuite ; mettez deux cuillerées à bouche de farine dans votre beurre ; faites un roux.

Lapin, manière de le découper.—La dissection du lapin est, à peu de chose près, la même que celle du lièvre : on commence par couper la tête, on divise en deux le corps de la bête en tirant une ligne d'une extrémité à l'autre, enfin la partie supérieure des cuisses ; puis on recommencera de l'autre côté.

LAPEREAUX *en gibelotte.*—Il en faut deux au moins pour faire un plat de force ordinaire. On procède en tout comme à la gibelotte de lapin.

On peut mettre une anguille coupée par tronçons avec les lapereaux : ils cuisent ensemble, et cela ne change rien à la manière de les accommoder ; mais on pourra mettre du vin rouge au lieu de vin blanc.

Lapereaux aux petits pois.—Coupez et commencez vos lapereaux comme ceux en gibelotte ; ne les mouillez point ; lorsqu'ils seront un peu plus que revenus, joignez-y des pois nouveaux, et faites cuire le tout ensemble. Otez le bouquet avant de servir.

Lapereaux en papillote.—Coupez vos lapereaux par quartiers s'ils sont un peu forts, et en deux seulement s'ils sont moyens, et laissez-les tout entiers s'ils sont très-jeunes ; préparez-les et enveloppez comme des côtelettes de veau en papillote. Vous les conduirez et les servirez de même.

LIÈVRE.—*Civet de lièvre à la bourgeoise.*—Après avoir dépouillé votre lièvre et l'avoir vidé, coupez-le par membres ; s'il y a du sang, mettez-le à part. Faites fondre dans une casserole un morceau de beurre, passez-le sur le feu, mettez-y une poignée de farine ; quand votre roux sera fait, jetez-y votre lièvre, faites-le revenir ; mouillez avec suffisante quantité de vin rouge et moitié d'eau,

et assaisonnez de sel et poivre; mettez-y du petit lard coupé en gros dés, des petits oignons passés au beurre et des champignons. Ayez soin d'écumer et de dégraisser: quand votre lièvre sera cuit, dressez-le, ôtez le bouquet, et si votre sauce est trop longue, faites-la réduire; ensuite vous la lierez avec le sang de l'animal et son foie écrasé, vous en servant comme d'une liaison ordinaire.

Lièvre en civet à la canadienne.—Suspendez le lièvre par les pattes de derrière, pour lui enlever toute la peau, tant du corps que des pattes, comme l'on fait de la peau d'une anguille, jusqu'à la tête: ôtez l'intérieur et gardez le foie; coupez la pièce en huit morceaux, et mettez-les tremper dans un verre de vinaigre, et un demiard d'eau durant quatre heures, tirez et asséchez cette viande entre deux linges; piquez deux bardes dans chaque morceau, placez-les dans le chaudron avec de l'eau par-dessus la viande, ajoutez poivre, sel, persil, têtes de clous pilées, avec quatre cuillerées de farine rôtie; faites cuire deux heures. Ecrasez le foie dans un verre et demi de vin de Porte, et jetez cela dans le civet, en brassant encore un quart d'heure avant de le retirer du feu.

Lièvre à la broche.—Videz et nettoyez un lièvre dont vous recueillerez le sang; coupez-lui les pattes de devant de façon qu'il ne vous reste que le train de derrière nommé rable,

que vous piquerez de lard fin et ferez rôtir pendant environ une heure à la broche. Quand il sera cuit, vous le servirez sur une sauce faite avec le foie pilé que vous ferez revenir dans un morceau de beurre avec des échalotes hachées ; mouillez de bouillon et vin blanc ; ajoutez sel, poivre, filet de vinaigre et le sang.

Lièvre (*gâteau de*).—Levez les chairs d'un lièvre, prenez le même poids de foie de veau, le même de jambon et le même aussi de lard râpé ; hachez d'abord vos trois sortes de viande, en les nettoyant de toutes peaux et nerfs. Pilez le jambon ; lorsqu'il sera en pâte, jetez dessus votre chair de lièvre et son foie, ainsi que le foie de veau ; mêlez le tout en pilant de nouveau, ajoutez le lard râpé, mêlez et pilez encore. Lorsque toutes vos chairs seront bien réduites en pâte, vous les assaisonnerez de bon goût, y mettrez des herbes fines, et les délaierez avec une demi-douzaine d'œufs que vous casserez dessus un à un, un bon demiard d'eau-de-vie et le sang du lièvre, si vous avez pu le recueillir, ce à quoi il ne faut pas manquer. Cela fait, foncez une casserole de bardes de lard, étendez dessus une couche de votre pâte épaisse d'un pouce, puis des lardons de distance en distance sur cette couche, et entre les lardons des morceaux de truffes, et des amandes de pistaches. Recouvrez cela d'une autre couche

sur laquelle vous arrangerez de même des lardons, des pistaches et des truffes, et ainsi de suite, jusqu'à ce que vous ayez employé la totalité de votre pâte. Vous couvrirez la dernière couche de bardes de lard, puis de papier beurré, et enfin la casserole avec son couvercle ; vous la mettrez au four. Il faut trois heures pour la cuisson du gâteau. Quand vous voudrez le servir, vous ôterez les bardes de dessus ; vous le renverserez sur un plat et ôterez de même les bardes de dessous. Ayez soin de marquer le sens dont il faut l'entamer, pour que l'on coupe les lardons en travers.

Lièvre : manière de le découper.—La partie la plus délicate est le rable, pris depuis l'épaule jusqu'à la naissance des cuisses, ensuite l'os du rable, qui est le morceau des dames ; enfin la partie supérieure des cuisses coupée en entonnoir ; la queue est le morceau des chasseurs, on laisse un morceau de chair après ; c'est le morceau d'honneur, il doit être offert au plus qualifié des convives.

LEVRAUT.—Le levraut se distingue du lièvre par une petite éminence que l'on sent à la première jointure des pattes de devant.

Levraut à la broche.—Il se fait cuire et se sert comme le lièvre.

Levraut sauté à la minute.—Dépouillez et videz un levraut que vous couperez par morceaux et mettez dans une casserole avec

beurre, sel, poivre et épices. Sautez à grand feu jusqu'à ce qu'il soit ferme ; ajoutez champignons et fines herbes ; deux cuillerées de farine, un verre de vin blanc et moitié de bouillon ou d'eau ; au premier bouillon retirez du feu et servez avec tranches de pain grillées.

Levraut : cuisses de levraut en papillote.—Désossez vos cuisses de levraut jusqu'au jarret ; imprégnez-les bien de fines herbes hachées ; assaisonnez-les de bon goût ; ensuite vous les mettrez dans du papier et les ferez cuire comme les côtelettes de veau.

OISEAUX BLANCS.—Se cuisent enveloppés dans du papier blanc beurré, avec poivre et sel seulement, et à petit feu.

PERDRIX et PERDREAUX.—*Perdrix à la broche.*—Après les avoir plumées, vidées, flambées et troussées, couvrez-leur l'estomac de tranches de citron sans peau ni pepins, et ensuite de bardes de lard ; enveloppez-les de papier beurré, et embrochez-les sur un hâtelet. Vous les servirez sur un jus clair avec jus d'orange ou citron.

Perdrix farcies et rôties.—Faites une petite farce de leurs foies, avec du lard râpé, un peu de sel, persil et ciboules hachés ; mettez cette farce dans le corps et cousez-le ; ensuite troussez les pattes sur l'estomac ; faites-les refaire dans une casserole avec un peu de beurre, et après cela mettez-les cuire à la broche, enve-

loppées de lard et de papier beurré. Quand elles seront cuites, vous les servirez avec la sauce indiquée pour les précédentes.

Perdrix aux choux.—Piquez-les de lardons assaisonnés de sel et gros poivre, et aromates pilés, troussez-leur les pattes et bridez-les, mettez dans une casserole des parures de veau; puis vos perdrix, une livre de petit lard bien blanchi et bien nettoyé, et un cervelas : couvrez vos perdrix de bardes de lard ; ajoutez quelques carottes et oignons, clous de girofle, laurier ; mouillez avec du consommé ou du bon bouillon; couvrez votre casserole d'un rond de papier beurré; faites partir à grand feu, puis mettez-la sur la cendre chaude avec feu dessus, et laissez-la une bonne heure: faites blanchir des choux, ficelez-les, pressez-les, et mettez-les par-dessus vos perdrix ; mouillez-les de bouillon, faites-les mijoter pendant deux heures. Au moment de servir, égouttez, débridez et dressez vos perdrix; égouttez aussi les choux, pressez-les pour les sécher, et dressez-les autour de vos perdrix ; coupez votre lard en morceaux, et placez-le de distance en distance sur vos choux, avec vos cervelas; passez le fond au tamis, ajoutez-y quelques cuillerées d'espagnole, faites-le réduire à consistance de sauce, et servez-vous-en pour arroser vos perdrix et vos choux.

Perdrix aux choux à la canadienne.—Faites frire quatre oignons hachés fins, avec une

poignée de miettes de pain; ajoutez poivre, sel, persil, sarriette et thym, dans un peu de saindoux; insérez cette farce dans le corps de la perdrix que vous barderez et poudrerez de farine; mettez-la rôtir lentement, dans du saindoux, et ôtez-la de dessus le feu; hachez un petit chou avec quatre oignons, poivre, sel, persil, sarriette, faites rôtir ces derniers dans votre sauce; quand ils seront cuits, vous ajouterez un demiard d'eau; laissez le tout encore une heure sur le feu, remuant de temps en temps le tout avec précaution. Placez deux morceaux de pain grillé ou rôti dans le fond du plat, avant de servir.

Perdrix aux lentilles.—Suivez la direction qui précède pour les perdrix aux choux, mais au lieu de ces derniers, prenez un demiard de lentilles bien lavées, que vous jetterez dans un demiard d'eau avec sel, poivre, persil, thym, têtes de clous. Faites cuire le tout en brassant une heure; et un verre de vin blanc avant de tirer.

PERDREAUX *grillés.*—Fendez en deux par les reins et aplatissez un peu des perdreaux rôtis et froids; faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre et un bon assaisonnement; vous aurez soin de les tourner des deux côtés. Quand ils seront suffisamment revenus, faites-les rôtir sur le gril, graissez-les, et mettez dessous une sauce poivrade.

Perdreaux en salmis.—Levez les membres de perdreaux rôtis et froids ; ôtez-en la peau et faites-les chauffer doucement avec un peu de consommé ou de bouillon. Pendant ce temps, faites bouillir un peu de vin de Champagne avec des échalotes hachées, et du zeste de citron ; ajoutez-y de l'espagnole ; faites réduire à moitié ; dressez vos membres, entre lesquels vous placerez des croûtons au beurre, et arrosez le tout de votre sauce.

PLUVIERS.—Même procédé que pour les bécasses et bécassines.

TOURTES (*vieilles*) *à la daube.*—Piquez six tourtes de bardes, mettez dedans farce d'oignons hachés avec mie de pain et assaisonnée ; cousez-les et mettez-les dans une marmite avec quatre cuillerées de farine rôtie brune, dans du saindoux, avec trois chopines d'eau ; laissez cuire deux heures, et ajoutez sel, poivre, oignon ou autres herbages à votre goût ; remuez-les de temps à autre.

Tourtes (jeunes) à la crapaudine.—Ouvrez six tourtes sur le dos ; frappez-les avec un rouleau sur l'estomac ; placez-les dans le fond de votre chaudron, avec un morceau de beurre, poivre, sel, persil, ciboule, oignon, et un demiard d'eau. Faites cuire à petit feu. Mettez aussi farine rôtie, si c'est votre goût.

CHAPITRE VIII.

DES POISSONS, COQUILLAGES, ETC.

ACHIGANS VERTS.—Après les avoir bien asséchés et poudrés de farine, poivre et sel, faites-les rôtir dans du beurre fondu bien chaud, sur un feu modéré. Au moment de les tirer cuits, ajoutez un peu de beurre et d'eau pour faire de la sauce, et laissez quelques minutes de plus sur le feu.

ALOSE *au court-bouillon.*—Videz et n'écaillez point votre alose ; faites-la cuire dans un court-bouillon comme le brochet, et servez-la de même.

Vous pouvez aussi mettre dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine, un peu de court-bouillon passé, et en faire une sauce que vous servirez dans une saucière à côté de votre alose. Il faut avoir soin de tourner toujours cette sauce, tandis qu'elle est sur le feu.

Aloses grillées ou bouillies, à la sauce blanche.—Après avoir écaillé et vidé vos aloses, vous les fendez un peu par le dos, et les faites mariner avec un peu d'huile, sel, poivre, épices fines et aromates, persil en branches

et ciboules; mettez-les sur le gril, arrosez-les de temps en temps avec leur marinade, ou faites-les bouillir dans une eau de sel. Lorsqu'elles seront cuites, servez-les avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois.

Alose à la purée d'oseille.—Préparez et faites-la cuire comme celles à la sauce blanche. Quand elle sera égouttée, dressez sur une purée d'oseille. (Voyez *Purée d'oseille.*)

ANCHOIS.—Après les avoir bien lavés et ouverts en deux, retirez l'arête et servez-les avec œufs et persil hachés très-fin. Ils se servent aussi avec des salades.

ANGUILLE *à la tartare.*—Préparez votre anguille, et coupez-la par tronçons; faites-la cuire dans un court-bouillon, avec un peu de sel; lorsqu'elle sera froide, vous l'égoutterez et la roulerez dans de la mie de pain; trempez-la dans deux jaunes d'œufs, incorporés avec du beurre fondu, et répandez bien également; faites-lui prendre couleur sur le gril, et dressez-la sur une sauce à la tartare. (Voyez *Sauce à la tartare.*)

BAR *au court-bouillon.*—Après l'avoir écaillé, vidé, lavé, faites-le cuire avec moitié vin blanc, moitié eau, sel, poivre, oignons, racines, persil, ciboules et un morceau de beurre; quand il est cuit, égouttez-le. Vous le servirez sur une assiette garnie de persil vert.

Bar grillé à diverses sauces.—Faites-le mariner une demi-heure avec un peu d'huile,

Bar et Maskinongé.—Ces deux espèces de poissons, sont sans contredit les deux meilleurs du fleuve St-Laurent, se cuisent comme le saumon frais, et se mangent avec les mêmes épices. (Voyez *Saumon frais.*)

BARBILLON *sur le gril.*—Après avoir écaillé et vidé votre barbillon, vous le mettrez sur un plat, avec persil et ciboules hachés, sel, poivre et un peu d'huile. Trois quarts d'heure avant de le servir, vous poserez sur le gril à un feu modéré et le servirez masqué avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois.

Barbillon de diverses façons.—Le barbillon s'accommode et se sert de toutes les façons usitées pour la carpe.

BARBUE.—*Voyez à l'article Turbot.*

BROCHET *au court-bouillon.*—Ne l'écaillez point, ôtez-en seulement les ouïes; après l'avoir vidé, vous le ferez cuire dans un court-bouillon, et le servirez dans une serviette, avec du persil autour. Ainsi préparé, il est considéré comme rôti.

Servi pour entrée, on l'écaille, on le coupe en tronçons, et on le fait cuire au court-bouillon; quand il est cuit et prêt à être servi, on le dresse sur un plat, en mettant dessous la sauce que l'on juge la plus convenable.

Brochet au bleu.—Préparez votre brochet comme il est dit pour le mettre au court-bouillon; quand il sera prêt, mettez-le dans

une poissonnière où il tienne aisément, et arrosez-le de vinaigre rouge bouillant ; mouillez-le d'une braise maigre ou grasse, couvrez-le de papier beurré, et faites-le cuire à petit feu. Vous le servirez sur une serviette avec du persil en branches et du laurier. Lorsqu'il sera cuit, vous le dépouillerez, le dresserez sur un plat couvert d'une serviette, et remplirez chaque tronçon de radis noir râpé. Servez-le avec une sauce au beurre ou toute autre convenable dans une saucière.

Brochet.—MANIÈRE *de le découper.*—On tranchera la tête comme à la carpe, c'est toujours le morceau des dames ; après quoi il faudra tirer de la queue à la tête une ligne assez profonde pour arriver à l'extraction de la grosse arête, puis on tirera des lignes, avec la truelle, de manière à servir à chacun un morceau du dos et du ventre. Après avoir servi un côté, on retournera l'autre, et on servira de même.

CABILLAUD *à la sauce blanche.*—Videz votre cabillaud, ôtez-lui les ouïes, lavez-le ; faites une forte eau de sel, parce que le poisson ne prend pas plus de sel qu'il ne faut. Quand elle sera claire, ficelez la tête de votre cabillaud ; mettez-le dans la poissonnière et l'eau de sel par-dessus ; faites-le cuire à très-petit feu sans qu'il bouille ; égouttez-le, et servez-le avec une sauce blanche aux câpres.

Cabillaud à la hollandaise.—Préparez-le et faites-le cuire comme le précédent; dressez-le sur un plat, garnissez-le de pommes de terre cuites à l'eau et bien épluchées, et servez-le avec du beurre fondu dans une saucière.

CARPE *frite.*—Ecaillez une carpe, coupez-lui les nageoires et ciselez-la: fendez-la par le dos dans toute sa longueur; ôtez-lui tout ce qu'elle a dans le corps, et la tête, les ouïes et la pierre jaune; humectez-la de lait, et farinez-la bien: cela fait, vous la ferez frire, et la servirez avec ses œufs ou laitances pardessus. Vous aurez eu soin de ne les mettre dans la friture que lorsque la carpe aura eu le temps de cuire à moitié.

Carpe au bleu.—Videz une carpe sans lui ouvrir trop le ventre; prenez garde surtout de crever l'amer et d'endommager ses écailles; ôtez-lui ses ouïes sans gâter la langue. Lorsqu'elle sera préparée de la sorte, vous la ferez cuire et la servirez ensuite comme un brochet au bleu. (Voyez *Brochet au bleu.*)

Carpe grillée, à la sauce aux câpres.—Après avoir préparé votre carpe comme pour la faire frire, lorsque vous la viderez par le ventre et ne lui fendrez point le dos, vous la mettrez dans un plat avec du sel, du poivre et de l'huile. Pendant qu'elle y prend du goût, passez la laitance ou les œufs dans du beurre avec des fines herbes; vous la remettrez ensuite dans le ventre de votre carpe, et le

lui ayant cousu, posez-la sur le gril, à un feu modéré. Quand elle est grillée à point, vous la dressez sur votre plat, et la masquez avec une sauce aux câpres. (Voyez *Sauce blanche* ou une maître-d'hôtel.)

Carpe (Laitances de) frites.—Faites dégorger à plusieurs eaux des laitances de carpe dont vous aurez ôté les boyaux, et ensuite blanchir dans l'eau bouillante avec un filet de vinaigre et un peu de sel; égouttez-les, trempez-les dans une pâte légère, et faites-les frire. Vous les servirez garnies de persil frit.

Carpe et autres poissons en matelote.—Prenez une carpe œuvée et une laitée, un brochet et une anguille; écaillez et videz vos carpes, sans oublier d'ôter de la tête la pierre jaune qui s'y trouve, et réservez les œufs et laitances. Préparez votre brochet comme pour le mettre en étuvée, et votre anguille comme si vous la vouliez accommoder à la tartare; ayez soin de tailler tous ces poissons par tronçons à peu près égaux; mettez dans une casserole, avec carottes et oignons en tranches, un bouquet garni, et un maniveau de champignons bien blancs et bien lavés, sel, gros poivre et muscade. Mettez d'abord vos tronçons d'anguille; mouillez-les avec deux ou trois bouteilles de vin, et faites bouillir à grand feu; quand ils seront cuits à moitié, vous mettez les morceaux de brochet, et enfin ceux de carpe, lorsque ceux de brochet seront pareil-

lement cuits à moitié. Faites roussir quelques petits oignons dans du beurre, et cuire, en particulier, avec le même mouillement, ainsi que les œufs et laitances de carpes que vous aurez eu soin de réserver. Dressez votre matelote sur le plat, en observant de placer les têtes au milieu; entremêlez les tronçons de croûtons taillés, frits au beurre, et garnissez le tout avec vos champignons, vos oignons et vos œufs et laitances, que vous placerez par-dessus. Passez le fond au tamis de soie, et l'incorporez dans quatre cuillerées à pot d'espagnole; faites réduire à forte consistance de sauce; finissez avec du beurre frais; ajoutez le sang de vos poissons que vous aurez eu soin de recueillir, et arrosez votre matelote avec le tout bien chaud.

Carpe (*matelote à la marinière*).—Préparez, comme pour l'autre matelote, carpes, brochets, anguilles, barbillons, etc., ayant soin de même de réserver le sang de ces poissons, et de faire cuire à part les œufs et laitances. Vous mettrez dans un chaudron, pendu à la crémaillère, suffisante quantité de vin rouge, un bon morceau de beurre, sel, poivre, épices fines, aromates, et des petits oignons presque cuits d'avance. Cet assaisonnement ainsi préparé, jetez-y votre poisson, faites-le cuire vivement, et remuez-le avec précaution. Ajoutez, pendant la cuisson, du beurre manié avec de la farine; et dès que le poisson sera

cuit, dressez-le comme le précédent, pour lier ensuite et faire réduire la sauce. Ajoutez-y le sang des poissons, et arrosez-en toute la matelote.

Carpe: manière de la découper.—On commence par enlever la tête, c'est le morceau de distinction; ensuite on enlève la peau et on la met de côté; puis tirant une ligne du sommet à la queue, et la divisant par d'autres lignes transversales, on servira aux convives les morceaux compris entr'elles, ayant soin de remarquer que le dos est le morceau le plus délicat.

CARRELETS *sur le gril.*—Videz et lavez vos carrelets; essuyez-les; ensuite vous les huilez et les saupoudrez de sel et de poivre; mettez des chalumeaux de paille en travers sur le gril et placez vos carrelets par-dessus; menez-les à petit feu, dressez-les sur votre plat, et arrosez-les avec une sauce italienne maigre.

Carrelets de différentes manières.—Voyez ce qui est dit à l'article des *Soles* et suivez les mêmes principes pour vos carrelets; ils s'accommodent de toutes les manières usitées pour les soles.

CRABES.—Ils se font cuire comme les écrevisses et se servent de même, parés de persil; mais l'usage en est bien moindre que celui des écrevisses; il est même extrêmement rare qu'ils paraissent dans un repas soi-

gné, sans doute à cause de leur forme hideuse ; aussi conseillerons-nous de les mettre cuire tout simplement dans de l'eau et du sel, avec les ingrédients indiqués pour les écrevisses : quand ils seront cuits, frottez-les d'huile, pour leur donner une belle couleur, et servez-les froids sur une serviette.

DORÉ *rôti.* — L'ayant écaillé, faites-le égoutter, puis séchez-le entre deux linges; poudrez-le de farine avec poivre et sel ; mettez-le dans du beurre chaud pour rôtir. On en fait un plat excellent en gras, en le faisant cuire dans le saindoux, avec grillades de lard.

Doré bouilli.—Une pièce de deux pieds doit être mise dans l'eau bouillante, avec un peu de sel, pendant vingt-cinq minutes, sur le feu sans bouillir. Ornez votre plat de persil vert. Faites une sauce au beurre.

Doré ou Achigan vert à l'huile d'olive.—Placez votre poisson bien net dans la poêle avec beurre, poivre, sel, échalotes ou ciboules, persil, un demi-verre à vin de vinaigre, un verre d'huile d'olive, un peu de poivre rouge ; remuez-le souvent, et retirez-le avec précaution, le glissant dans le plat ; ajoutez-y un verre d'eau pour augmenter la sauce. On peut aussi faire frire ces mêmes poissons dans du saindoux avec grillades de lard, poivre et sel, pour les jours gras.

ECREVISSES *en buissons.*—Lavez-les bien ;

mettez-les dans une casserole avec un zeste de carotte, tranches d'oignons, ciboules coupées, persil en branches, aromates, sel, poivre et girofle ; mouillez-les avec du vin blanc, et ajoutez un bon morceau de beurre frais ; couvrez-les et les remuez plusieurs fois ; retirez-les avant qu'elles soient entièrement cuites, et laissez-les s'achever hors du feu ; ensuite égouttez-les et les dressez en pyramide sur un plat garni d'une serviette avec du persil autour : ayez soin de conserver leur assaisonnement pour les faire réchauffer si vous les servez une autre fois.

Écrevisses en matelote.—Faites-les cuire comme les précédentes ou prenez-en qui aient été cuites précédemment ; supprimez les petites pattes ; coupez-leur le bout des grosses ; ôtez la coquille de la queue ; cela fait, vous les passerez dans une sauce matelote ; dressez-les entourées de croûtons au beurre, et arrosez le tout avec la sauce susdite.

ÉPERLANS *frits.*—Écaillez vos éperlans, videz-les si bon vous semble, lavez-les bien, et essuyez-les entre deux linges ; trempez-les ensuite dans du lait et farinez-les ; vous les ferez frire à grand feu, et les dresserez sur un plat et une serviette.

Éperlans sur le plat.—Vous pouvez aussi les servir sur le plat, à la bourgeoise, comme les limandes. (Voyez *Limandes.*)

Éperlans à l'anglaise.—Faites bouillir pen-

dant un quart d'heure, dans une casserole, deux verres d'eau et deux de bon vin blanc, avec des tranches de citron sans peau ni pepins, sel, poivre et épices fines ; ensuite jetez-y vos éperlans bien nettoyés. Quand ils seront cuits, vous les égoutterez, les dresserez sur un plat, et les arroserez avec une sauce de vin blanc bouilli avec ail, ciboule et persil, à laquelle vous ajouterez, au moment de vous en servir, un morceau de beurre manié avec de la farine, sel, gros poivre et jus de citron.

Éperlans à la canadienne.—On ne les vide pas ; après les avoir bien lavés on les assèche entre deux linges ; on les fait ensuite rôtir avec beurre ou en gras avec saindoux, y ajoutant sel, poivre et farine ; ils doivent cuire promptement.

ESTURGEON *au court-bouillon.* — Videz votre esturgeon ; ôtez-en les ouïes, lavez-le, et mettez-le cuire dans un bon court-bouillon un peu salé, avec feu dessus et dessous ; quand il sera cuit, vous le dresserez comme le brochet préparé de la même manière, et l'accompagnerez d'une italienne dans une saucière.

Esturgeon en ragoût.—On l'échaude, on enlève la peau, on le coupe par morceaux, les roulant dans la farine avec poivre, sel et clous ; on les fait rôtir dans le beurre couleur d'or ; puis on ajoute de l'eau au moins un

pouce au-dessus du poisson, avec thym, persil et oignon. Prêtez-y attention pour retirer les morceaux en bon ordre.

Esturgeon en boulettes.—Après avoir échaudé la pièce, pour en ôter la peau, hachez-en la chair ; jetez dessus poivre, sel, persil, clous, oignon, deux jaunes d'œufs et du beurre ; faites-en des boulettes que vous roulerez dans la farine pour les lier, puis faites-les rôtir dans le beurre ; les ayant retirées, placez-les dans l'eau, à la moitié de la boulette ; laissez-les cuire et surveillez-les, pour les empêcher de tomber en charpie.

ESCARGOT.— Mêmes procédés que pour l'esturgeon ; voir plus haut.

GRENOUILLES *en fricassée de poulet.*—Il n'y a que les cuisses de bon, en sorte qu'il faut leur couper absolument les pattes et le corps ; cela fait, dépouillez ces cuisses ; passez les grenouilles dans l'eau bouillante ; retirez-les à l'eau fraîche, et les mettez dans une casserole avec des champignous, un bouquet de persil, ciboule, une gousse d'ail, deux clous de girofle, un morceau de beurre ; passez-les un instant sur le feu avec cet assaisonnement ; ajoutez-y une pincée de farine ; mouillez avec un verre de vin blanc et un peu de bouillon ; mettez sel, gros poivre ; faites cuire et réduire à courte sauce ; vous la lierez avec trois jaunes d'œufs ; un morceau de beurre, et ensuite vous jetterez dedans un peu de persil blanchi et haché.

GOUJONS *frits*.—Après avoir écaillé, vidé et essuyé vos goujons sans les laver, vous les farinerez et les mettrez dans une bonne friture bouillante : retirez-les après sept ou huit minutes de cuisson, et servez promptement.

Goujons (*étuvée de*).—Ecaillez, videz et essuyez bien vos goujons ; il n'est pas inutile de les laver ; mettez dans le fond du plat que vous devez servir, du persil, de la ciboule, des champignons, deux échalotes, du thym, du laurier, du basilic, le tout haché très-menu, sel et gros poivre ; arrangez vos goujons dessus, et recouvrez-les d'un lit des mêmes ingrédients ; mouillez-les avec un verre de vin rouge ; couvrez votre plat, et faites bouillir sur un bon feu. Dès que vous verrez qu'il ne reste qu'un peu de sauce, vous servirez votre étuvée sur le même plat que vous l'aurez faite.

HARENGS *frais à la bourgeoise*.—Ecaillez, lavez et essuyez vos harengs avec un linge ; faites-les cuire sur le gril, et servez-les avec une sauce blanche aux câpres.

Hareng salé ou fumé.—Faites-le bien dessaler, et après en avoir ôté l'écaille, mettez-le rôtir sur le gril avec un peu de beurre ; ou bien on les fait cuire à l'eau chaude quelques minutes. Pour ceux qui sont fumés, on les fait revenir sur le gril avec beurre.

Hareng en caisse (*laitances de*).—Faites blanchir et égouttez bien vos laitances ; passez

sur le feu, sans les faire roussir, des champignons, échalotes, ciboules et un peu de persil haché, avec un morceau de beurre frais ; mettez mijoter vos laitances dans cet assaisonnement, et ensuite mettez-les sur un gratin dans une caisse de papier ; placez cette caisse sur le gril après l'avoir bien huilé ; faites cuire à feu doux ; mettez sous le four de campagne. Quand vous verrez que vos laitances ont pris une belle couleur, vous les dresserez sur un plat dans leur caisse, et les arroserez d'une espagnole réduite. N'oubliez point d'exprimer dessus du jus de citron.

Harengs saurs au naturel.—Essuyez-les bien, coupez-leur tête et queue ; fendez-les par le dos dans toute leur longueur, et ouvrez-les ; arrosez-les avec de bonne huile ; mettez-les et ne les laissez qu'un instant sur le gril. Vous les servirez à sec, avec un huilier et un moutardier.

HOMARDS *à la remoulade.*—Les homards se font cuire comme les écrevisses, mais on les vend tout cuits ; choisissez-en un qui soit bien frais ; fendez-lui le dos depuis la tête jusqu'à la queue ; enlevez tout ce qu'il a dans le corps ; mettez cela dans un vase avec une cuillerée de moutarde fine, échalotes et persil hachés menu, sel, gros poivre, et les œufs du homard s'il en a ; ajoutez huile et vinaigre ; délayez bien le tout ; mettez-le dans une saucière, et le servez avec votre homard.

HUITRES *crues.*—Il est peu d'aliments d'une digestion plus facile que l'huître crue; elle convient aux estomacs les plus faibles, elle est nourrissante et apéritive. On la mange le plus ordinairement crue, avec pincée de poivre, mignonnette et jus de citron. On les sert ouvertes sur un plat rond; il est de bonne précaution de ne point retirer la coquille de dessus après avoir ouvert l'huître; c'est un moyen de les conserver plus fraîches.

Huîtres à la poulette.—Prenez des huîtres qui se vendent sans coquilles; faites-les blanchir, retirez-les dans de l'eau fraîche, égouttez-les bien; mettez dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine, champignons et persil hachés; faites-les revenir; mouillez-les avec du bouillon, et faites bouillir cette sauce; quand elle sera suffisamment réduite, mettez-y vos huîtres; assaisonnez-les de sel et gros poivre, et les laissez cuire: un moment avant de les dresser, vous y mettrez du jus de citron ou du moins un petit filet de vinaigre.

Huîtres en ragoût. — Faites-les blanchir comme les précédentes; égouttez-les sur un tamis; ensuite mettez du velouté dans une casserole, faites-le chauffer; assaisonnez-le convenablement, et jetez-y vos huîtres avec quelques anchois hachés. Ne les laissez point bouillir, et servez-les sous des poulets, poulardes, oiseaux de rivière ou autres viandes convenables.

LAMPROIES *à la poulette.*—Les lamproies sont des espèces d'anguilles qui n'en diffèrent que par les trous qu'elles ont des deux côtés du corps ; il y en a de rivière et de mer. Il faut les limoner comme la tanche, en les passant dans l'eau bouillante : vous les coupez par tronçons, et les préparez comme l'anguille.

Lamproies à la tartare.—Quand votre lamproie sera dépouillée, vidée et limonée à l'eau bouillante, préparez-la et faites-la cuire de tout point comme une anguille à la tartare : vous la servirez de même et accompagnée de la même sauce.

Lamproie en matelote.—Limonez-la bien à l'eau bouillante, et préparez-la du reste comme on prépare les anguilles qu'on veut mettre en matelote : faites-la cuire et servez-la comme il est indiqué à l'article de la *carpe en matelote*, en observant de jeter la tête de votre lamproie.

LIMANDES *et Flayes sur le plat, à la bourgeoise.*—Vos limandes ou vos flayes étant bien nettoyées et vidées, faites fondre sur un plat un morceau de beurre; mettez un peu de muscade râpée ; arrangez vos poissons dessus, assaisonnez-les de sel et poivre; arrosez-les avec un verre de vin blanc, et ensuite saupoudrez-les avec de la chapelure ; posez votre plat sur le fourneau, et couvrez-le d'un four de campagne. Quand votre poisson sera cuit, vous le servirez sur le même plat.

MAQUEREAUX *à la sauce blanche.*—Après avoir vidé et bien essuyé vos maquereaux, marinez-les avec de bonne huile, persil en branches, ciboules coupées et sel fin; ensuite faites-les cuire sur le gril. Quand ils seront cuits servez-les avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois. (*Voyez* sauce blanche aux câpres, au chapitre XII.)

Maquereaux à la maître-d'hôtel.—Videz, lavez et préparez vos maquereaux comme les précédents; faites-les cuire sur le gril dans un papier gras, fendus par le dos. Quand ils seront cuits, farcissez-les d'un bon morceau de beurre frais manié de fines herbes assaisonnées, et arrosez-les de jus de citron.

Maquereaux au beurre noir.—Préparez vos maquereaux comme il a été dit précédemment: cela fait, vous les mettrez cuire sur le gril; saucez-les avec un beurre noir assaisonné dans lequel vous aurez mis un fort filet de vinaigre: couronnez-les de persil frit.

Maquereaux à l'italienne.—Préparez vos maquereaux comme pour les mettre à la sauce blanche; faites-les cuire dans une casserole, avec vin blanc, tranches de carottes et d'oignons, sel, laurier, et un peu de persil en branches. Quand ils seront cuits, vous les égoutterez, les dresserez sur un plat, et les saucerez d'une sauce italienne, finie avec un morceau de beurre frais.

MERLANS *frits.*—Lavez et videz vos mer-

lans ; remettez-leur le foie en place ; coupez-leur le bout de la queue et les nageoires ; dépouillez-les de leur peau, séchez-les dans un linge, frottez-les partout avec de la farine, et mettez-les dans la friture bien chaude ; laissez-leur prendre une belle couleur, égouttez-les, dressez-les ensuite sur un plat chaud, saupoudrez-les de sel blanc, couvrez-les d'une serviette, et servez-les promptement.

Merlans à l'italienne.—Préparez vos merlans comme il a été dit plus haut ; faites-les mariner avec citron, sel, tranches d'oignon et persil en branches ; ensuite farinez-les et les faites frire : vous les servirez avec italienne par-dessus.

Merlans à la sauce tomate.—Préparez, marinez et faites-les frire comme les précédents ; quand ils seront dressés, vous les arroserez avec une sauce tomate.

Merlans grillés.—Videz et lavez vos merlans ; séchez-les bien dans un linge, et frottez-les d'un peu de vinaigre, après quoi vous les farinerez ; frottez avec du beurre le gril sur lequel vous les ferez cuire, et laissez-le bien chauffer ; placez vos poissons dessus, retournez-les deux ou trois fois pendant la cuisson ; quand ils seront cuits, retournez le gril sur un couvercle pour ne les point briser, et faites-les couler ensuite sur un plat : servez-les avec du beurre bien chaud, et entourez-les de cornichons.

Merlans sur le plat à la bourgeoise.—Préparez bien vos merlans comme si vous les vouliez faire frire ; quand ils le seront, vous les arrangerez, les mettrez cuire et les servirez comme les limandes sur le plat à la bourgeoise.

MORUE *à la maître-d'hôtel.*—Faites-la dessaler dans un mélange égal d'eau et de lait ; ensuite échaudez-la pour l'écailler plus facilement. Lorsqu'elle sera bien préparée, mettez-la cuire à l'eau froide. Vous aurez soin de la tourner lorsqu'elle commencera à bouillir, et de ne point tarder à la tirer. Vous l'égoutterez et la mettrez sur un plat. Masquez-la avec une sauce à la maître-d'hôtel, dans laquelle vous verserez quelques gouttes de citron, et servez de suite.

Morue à la sauce blanche, aux câpres.—Après l'avoir fait dessaler et cuire de la façon que nous venons d'indiquer plus haut, servez-la comme le cabillaud à la même sauce.

Morue à la hollandaise.—Faites-la dessaler et cuire comme la morue à la maître-d'hôtel ; quand elle sera prête, vous la dresserez comme le cabillaud à la hollandaise.

Morue au beurre noir.—Dessalez et faites cuire votre morue comme il a été indiqué au commencement de cet article ; faites un beurre noir, dans lequel vous jetterez un peu de vinaigre, et arrosez-en votre morue, après l'avoir bien égouttée et l'avoir dressée sur le plat que vous voulez servir.

Morue à la provençale.—Dépouillez un morceau de morue cuite à l'eau, dessalée comme il a été dit déjà ; prenez le plat que vous devez servir, mettez dans le fond de l'échalote, un peu d'ail écrasé, persil, ciboule, du citron en tranches, sans peau ni pepins, du gros poivre, deux cuillerées d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de beurrc ; arrangez la morue dessus ; couvrez-la d'un lit du même assaisonnement que dessous, et panez-la ensuite avec de la chapelure de pain ; mettez le plat sur un petit feu, pour qu'elle bouille doucement ; ajoutez-y du jus de citron, un peu de gros poivre, et faites-lui prendre couleur sous le four de campagne.

Morue fraîche rôtie.—Il faut extraire l'intérieur par les ouïes, faire une farce d'oignons avec mie de pain, persil, sel, poivre et clous que l'on met dans la morue. On poudre de farine la pièce, avec poivre et sel, et on la place sur un gril dans une lèchefrite, avec précaution ; on fait une sauce au beurre, avec vin de Porte et un peu de sucre.

Morue fraîche bouillie.—L'ayant fait dégeler, on la met pour la retirer entière, enveloppée dans un linge bien attaché, sur un égouttoir ou dans un plat dans de l'eau bouillante, avec une cuillerée de sel ; une morue de deux pieds devra bouillir pendant vingt-cinq minutes.

Morue sèche.—Elle se mange rôtie sur le

gril avec beurre et poivre, l'ayant d'abord battue et fait tremper une nuit.

Morue sèche en fricassée.—La bien battre; faites tremper une nuit; mettez-la dans l'eau froide pour cuire; ensuite vous la coupez en petits morceaux, et faites frire avec oignon et beurre, jetez le tout ensemble, y ajoutant patates tranchées, poivre et un peu de crême.

Morue salée, bouillie.—L'ayant fait dessaler, pliez-la dans sa première nature: faites-la bouillir à grand'eau, sur un égouttoir ou dans un plat, ayant eu soin de l'attacher dans un linge, afin de la retirer entière et lui conserver de la mine.

POISSONS BLANCS.—Les ayant écaillés et asséchés, on les place sur le gril pour rôtir à petit feu, jetant dessus poivre et sel; on mettra du beurre dans le plat au moment de les tirer pour faire de la sauce.

RAIE *à la bourgeoise.*—Après avoir bien lavé votre raie avec de l'eau fraîche, lui avoir ôté l'amer du foie, que vous ne lui remettez pas dans le corps, et coupé les ailes par morceaux, faites-la cuire dans un chaudron ou une terrine, avec de l'eau, du vinaigre, quelques tranches d'oignons et un peu de sel; qu'elle ne fasse que deux bouillons, afin qu'elle ne cuise pas trop; retirez-la, mettez-la sur un plat pour l'éplucher; remettez-la sur le fourneau avec un peu de son court-bouillon. Lorsque vous voudrez la servir,

égouttez-la, dressez-la, mettez son foie dessus et arrosez-la d'une sauce blanche.

Raie au beurre noir.—Faites cuire votre raie comme la précédente ; nettoyez-la, dressez et parez-la de même; faites frire du persil en feuilles dans un beurre noir, mettez-le autour de votre poisson ; jetez du vinaigre dans ce même beurre noir, assaisonnez-le, et arrosez-en votre raie.

Raie à la sauce blanche.—Faites cuire votre raie dans un court-bouillon : quand elle sera cuite, vous en ôterez la peau de dessus des deux côtés; vous la parerez et la dresserez sur le plat, comme il a été dit pour celle à la bourgeoise ; ensuite vous la masquerez d'une sauce blanche avec des câpres par-dessus, ou bien des cornichons coupés en petits dés.

ROUGET *de diverses façons.*—Ce poisson ne s'écaille point ; il faut le vider et le laver ; gardez-en les foies ; faites-le cuire sur le gril comme la vive, et servez-le avec les mêmes sauces : la seule différence est qu'on incorpore son foie dans les sauces avant de servir le rouget.

SARDINES *à la bourgeoise.*—Elles se préparent et s'accommodent comme les harengs frais à la bourgeoise.

SAUMON *grillé, à la sauce blanche.*—Nettoyez bien une barde ou tranche de saumon ; marinez-la avec huile, persil, ciboules,

et une feuille de laurier ; mettez-la ensuite sur le gril ; pendant la cuisson, vous l'arroserez avec sa marinade et la retournerez: ayez soin qu'elle ne brûle pas ; lorsqu'elle sera cuite, vous la dépouillerez, la dresserez et l'arroserez d'une sauce au beurre: parsemez-la de câpres un instant avant de la servir.

Saumon à l'italienne.—La manière de le préparer et de le faire cuire est la même que la précédente. Quand vous aurez dressé votre saumon, vous l'arroserez avec une italienne. (Voyez cette sauce, au chapitre XII.)

Saumon au bleu.—Videz votre saumon sans lui couper le ventre; lavez-le et essuyez-le bien ; cela fait, vous le ferez cuire et le servirez comme le brochet au bleu. Observez que pour que votre saumon cuise, il faut le faire bouillir très-doucement.

Saumon au court-bouillon.—Préparez-le comme le précédent, et faites-le cuire absolument comme il est enseigné pour le brochet au court-bouillon: vous le servirez de même.

Saumon en salade.—Prenez du saumon froid précédemment cuit au court-bouillon ; coupez-le par tranches minces ; dressez et décorez-le de même, et servez.

Saumon frais.—Mettez-le dans l'eau bouillante avec une cuillerée de sel et un peu de vinaigre ; en le piquant légèrement avec la fourchette, vous verrez s'il est cuit. Il se mange avec sauce au beurre, ou vinaigre,

huile, jus de champignon, poivre rouge et moutarde; on coupe des œufs durcis, pour orner le plat et on y place aussi du persil vert.

Saumon mariné.—Si vous avez fait cuire un gros saumon, il vous en restera dans le plat servi; prenez ces morceaux, jetez-les dans du vinaigre chaud avec poivre, sel, clous, têtes de clous, poivre rouge, moutarde en graine, et un peu de gingembre; placez cela sur le feu pendant un quart d'heure; l'ayant retiré, couvrez et gardez pour manger froid, soit à souper ou à déjeuner.

SOLES *frites.*—Nettoyez et videz bien vos soles, trempez-les dans du lait, farinez-les des deux côtés et mettez-les dans la friture bien chaude; couvrez un plat d'une serviette: vous dresserez vos soles sur cette serviette avec des citrons entiers.

Soles sur le plat.—Fendez par le dos des soles que vous aurez vidées et nettoyées; insinuez-leur dans le corps des fines herbes hachées et passées dans le beurre; placez-les sur le dos dans un plat au fond duquel vous aurez étendu du beurre frais; graissez-les avec du beurre fondu; saupoudrez-les de chapelure, de sel et d'épices fines; arrosez-les de vin blanc et de bouillon, puis mettez-les cuire au four, ou entre deux feux sous le four de campagne.

TANCHE *grillée.* — Pour l'écailler, faites bouillir de l'eau dans un chaudron; mettez-

la dans l'eau bouillante, couvrez le chaudron, et mettez un poids sur le couvercle ; retirez-la après l'y avoir laissée un moment ; écaillez-la en commençant par le côté de la tête, prenez garde d'enlever la peau et de l'écorcher ; après cela, videz-la, lavez-la bien, et ôtez les nageoires et les ouïes ; faites-la cuire sur le gril, comme les autres poissons, et servez-la avec les mêmes sauces.

Tanche à l'étuvée.—Préparez-la comme la précédente ; quand cette opération sera faite, vous ferez cuire et dresserez votre poisson.

THON *frais de diverses façons.*—On le prépare, on l'accommode, on le sert ordinairement comme le saumon. (Voyez *Saumon.*)

Thon mariné en salade.—Vous le coupez et le parez comme le brochet en salade ; servez-le avec un huilier.

Thon à la provençale.—Arrangez votre thon sur le plat que vous devez servir avec d'excellent beurre, persil et fines herbes bien hachés ; panez-le de mie de pain, et faites-lui prendre couleur sous un four de campagne.

TRUITE.—La truite commune a la chair blanche, et la saumonée l'a rouge : les apprêts sont les mêmes pour les deux espèces. On les fait cuire dans un court-bouillon, et on les sert avec une sauce, comme tous les autres poissons qui se mettent au court-bouillon, On peut aussi les faire cuire sur le gril, et on les sert avec un ragoût maigre. Les truites s'accommodent quelquefois au gras,

comme le saumon frais ; en général, elles s'accommodent comme ce dernier poisson ; aussi renvoyons-nous à son article pour les autres détails ; nous nous contentons de dire ici comment on prépare la truite avant de la faire cuire.

Après l'avoir vidée, sans lui ouvrir le ventre et sans l'écailler, vous la laverez et l'essuierez bien ; ayez soin de lui ficeler la tête.

Truite (*grosse*).—Coupez-la par morceaux, tranchez des oignons, mettez un morceau de beurre, des épices, un peu de farine, et faites cuire pendant une heure à petit feu ; au moment de la tirer, ajoutez un verre de vin de Porte.

TURBOT *au court-bouillon.*—Après avoir ôté les ouïes, faites une ouverture au ventre du côté noir et ôtez les boyaux du même côté ; enlevez, par le moyen d'une incision au dos, un nœud de son arête, et coupez le plus d'arêtes transversales que vous pourrez ; bridez-lui la gueule avec une aiguille, et frottez-le avec du citron ; ensuite mettez-le dans une turbotière, faites-le cuire dans une eau de sel légère et tirée à clair, et ajoutez une ou deux pintes de lait ; faites-le partir sur un grand feu, que vous couvrirez peu après, en prenant bien garde qu'il ne bouille, car votre turbot se romprait lorsqu'il serait cuit. Vous l'égouttez un quart d'heure avant de servir, et après l'avoir débridé, vous le mettez sur une planche couverte d'une serviette ; vous gar-

nissez les parties défectueuses avec du persil en branches et le servez soit avec une sauce blanche aux câpres et aux anchois dans une saucière, soit simplement avec un huilier.

CHAPITRE IX.

DES COSSETARDES, CHARLOTTES, PUDDINGS, ETC.

Bagatelles.—Prenez un rang de pain de savoie, mettez dessus un rang de crême jaune, faites une crême fouettée avec beaucoup de sucre et mettez cette crême par-dessus.

Charlotte.—Après avoir beurré le fond et le tour de votre moule, vous le garnirez de croûtons frits taillés de façon qu'ils forment un second moule après la cuisson ; remplissez le moule de marmelade de pommes, et recouvrez de morceaux de mie de pain taillés de telle façon que votre marmelade soit couverte entièrement ; mettez sur un feu doux, ayant eu soin de mettre sur votre moule un couvercle avec du feu ; vous la laisserez cuire pendant une demi-heure, puis la servirez en la renversant sur un plat.

Charlotte russe.—Prenez six œufs, battez-les jaunes avec une tasse de sucre bien pilé ; faites bouillir trois chopines de lait ; lorsque

le lait aura bouilli, ajoutez-y en le brassant une once de colle de poisson (isinglass), et lorsqu'elle sera fondue, versez ce lait sur vos œufs en brassant le tout ensemble. Faites prendre ceci comme une crême jaune, versez-la dans un plat creux et laissez-la refroidir, ayant soin de la brasser de temps en temps pour qu'elle n'épaississe pas trop. Battez ensuite vos blancs d'œufs avec une tasse de sucre et trois demiards de crême. Quand elle sera bien fouettée, mêlez-la à votre crême jaune en les brassant bien ensemble, et mettez de la vanille à votre goût. Vous aurez eu soin de foncer et garnir le dedans d'un moule avec des biscuits à la cuiller (ladies' fingers) et versez votre crême dedans. Laissez-la prendre, et quand elle sera prise, si vous avez de la difficulté à la retirer, appliquez un linge chaud sur le fond du moule ou un fer chaud pendant quelques minutes. Pour réussir à garnir votre moule, préparez vos biscuits de telle façon qu'ils ne laissent pas d'espace entr'eux; pour cela il faut leur couper les côtés de telle manière qu'ils puissent s'ajuster l'un contre l'autre sans laisser de vide entr'eux, tant autour que dans le fond du moule. Si après toutes ces précautions, il arrivait qu'il y eût des vides entre les biscuits du fond, il faudrait les remplir avec des miettes de ces biscuits. Il y en a qui préfèrent de la gelée dans le fond; il faudrait dans ce cas la faire prendre d'avance

dans le fond du moule. Ce démêlé vous donnera à peu près deux petits moules. Servez-vous d'un moule rond tout uni, de la hauteur de vos biscuits.

Cossetarde.—Faites bouillir une pinte de lait pour six œufs avec sucre fin ; jetez le lait bouillant en brassant doucement, mettez un peu de cannelle et muscade ; faites prendre dans un plat à petit feu, sans bouillir.

Cossetarde aux amandes amères. — Faites bouillir une chopine de lait, que vous jetterez sur quelques tranches de pain blanc, avec gros comme un œuf de beurre ; de la cannelle, de la muscade, une cuillerée d'amandes amères pilées, écorce de citron, un demi-verre d'eau-de-vie, huit œufs battus, ôtant trois blancs, mêlez-y de la farine et battez le tout ensemble une demi-heure, avec un peu de sucre, plus épais que des crêpes ; trempez un linge dans l'eau chaude, et poudrez-le de farine. Faites bouillir pendant deux heures. Sauce ordinaire ou sirop d'érable.

Cossetarde économique.—Six onces de suif haché fin, six onces de raisins épurés, huit onces de corinthe, trois onces de mie de pain, trois onces de fleur, trois œufs, un peu de muscade et macis avec cannelle, une demi-cuillerée à thé de sel, un peu moins d'une chopine de lait, quatre onces de sucre, et un peu de citron ; mêlez le tout ensemble, et faites bouillir dans un linge beurré pendant l'espace de deux heures.

Moules au naturel.—Préparez vos moules et mettez-les dans une casserole avec leur eau; assaisonnez-les de gros poivre et laissez-les cuire à feu doux, en les remuant de temps à autre. Ajoutez du jus de citron; remuez-les de nouveau; laissez-leur prendre du goût, et servez-les sans autre sauce.

Plumpouding.—Une douzaine d'œufs bien battus, six cuillerées de fleur, trois demiards de lait frais, du raisin suivant le goût, de la muscade et cannelle, un peu d'écorce d'orange bien pilée, un peu de suif de mouton; ébouillantez votre sac, et faites bouillir pendant trois heures; au bout d'une demi-heure que votre pouding aura bouilli, tournez-le, et brassez le sac, afin que le raisin se mêle.

Pouding cuit au four.—Prenez cinq œufs, ôtez un jaune, prenez cinq cuillerées de fleur, du sucre au goût, de la muscade râpée un peu grosse, du gingembre si vous voulez, deux cuillerées de bon beurre fondu; battez le tout un peu longtemps, ajoutez ensuite une chopine de crême ou de bon lait frais; battez de nouveau pour mêler le tout, graissez un plat, qu'il soit assez grand pour n'être pas absolument plein, qu'il s'en manque environ un bon doigt; alors versez le tout et faites cuire dans un four ou poêle un peu chaud.

Pouding bouilli.—Huit œufs, un quarteron de sucre, battez votre sucre avec les œufs et mettez la farine miette à miette jusqu'à ce que la pâte soit un peu épaisse; faites bouil-

lir une chopine de lait avec de la cannelle et jetez-le dessus pour rendre votre pâte comme pour des crêpes très-épaisses ; muscade et sucre à votre goût ; laissez lever le tout une demi-heure ; lorsque l'eau bout, mettez cette pâte dans un linge bien attaché que vous aurez eu soin de tremper dans l'eau bouillante, vous aurez aussi la précaution de le beurrer assez épais, de le poudrer d'un petit doigt de farine afin d'empêcher l'eau de pénétrer et vous mettez votre pouding bouillir dans cette eau pendant une heure et demie. L'on peut y ajouter, si l'on veut, du raisin.

Pouding aux raisins.—Une pleine tasse à thé de farine, six œufs, ôtez deux blancs, gros comme un jaune d'œuf de beurre, un verre de franche eau-de-vie, sucre, cannelle, muscade, raisin à votre goût, du lait assez pour former de tout cela une pâte bien épaisse ; ensuite mettez le tout dans un linge trempé dans l'eau bouillante et enduit de beurre et de farine ; attachez-le bien serré, jetez-le dans l'eau bouillante, et faites bouillir une heure et demie.

Pouding aux pommes.—Prenez une demiterrinée de pommes, les épluchez et hachez bien menues ; prenez une demi-terrinée de farine, cassez un quarteron de beurre par petits morceaux dedans, prenez de l'eau froide et délayez cette farine pour pouvoir la rouler sur une table, étendez-la une fois plus longue

que large; étendez un lit de pommes saupoudrées de muscade, sucre et cannelle pilés, jusqu'à ce que vos pommes soient employées, roulez ensuite votre pâte et fermez-la à chaque bout; enfermez-le dans un linge mouillé et préparé comme on fait pour les autres poudings; puis mettez-le dans l'eau bouillante, où vous le laisserez trois heures, s'il est gros, et deux heures et demie, s'il est petit. Une sauce à l'ordinaire.

Pouding aux confitures.—Tel que l'on lit ci-dessus pour les pommes, ayant soin que le linge soit bien attaché pour que l'eau n'y puisse pénétrer. On peut préparer la pâte avec suif et un peu de lait, et employer telle confiture que l'on voudra.

Pouding au pain.—Vous battez huit œufs avec du sucre, de la cannelle et de la muscade, vous y mettez du lait frais, assez pour employer le plat dans lequel vous faites votre pouding, ce plat doit être de faïence; coupez des tranches de pain bien minces sur lesquelles vous étendez du beurre et par-dessus une cuillerée de confitures, un lit de pain au fond et un lit de lait alternativement; observez que le dernier lit doit être de pain comme il l'est au fond; si le feu est ardent il ne lui faut qu'un quart d'heure, et vous ne le faites cuire qu'à l'heure du dîner si vous voulez qu'il soit soulevé.

Pouding au pain d'une autre façon.—Beurrez des tranches de pain bien minces, mettez

un rang de ce pain (le beurre en dessous) au fond d'un plat, un rang de tranches couvertes de confitures ; alors vous battez bien huit œufs, du sucre au goût, gros comme un œuf de beurre ; faites bouillir un peu de lait avec de la cannelle, un peu d'écorce de citron ; versez sur vos œufs, battez ensemble et mettez sur votre pain dans votre plat en poudrant un peu de muscade ; faites usage des confitures qui vous plaisent, cela est indifférent.

Pouding au suif et aux raisins.—Coupez une tranche de pain de l'épaisseur de quatre doigts, et après en avoir ôté la croûte, échaudez la mie avec une chopine de lait ; ajoutez une demi-livre de suif de bœuf ou de mouton haché fin, un morceau de beurre gros comme un œuf, huit œufs bien battus, et délayez cela avec plus d'une demi-livre de farine, une demi-livre de gros raisins et autant de petits, de l'écorce de citron si vous en avez, un peu de cannelle et muscade, trois grandes cuillerées de sucre fin et un verre d'eau-de-vie ; échaudez votre linge et poudrez-le de farine ; que le pouding soit plus épais que de la pâte à crêpe ; attachez-le bien serré, et laissez-le bien bouillir constamment et à grand'eau deux heures et demie.

Pouding aux grillades de bœuf.—Faites de la pâte avec du suif haché fin ou du beurre, ajoutez un peu de lait, étendez la pâte, puis placez-la dans une tasse graissée, et ajoutez-y vos grillades de bœuf que vous aurez fait rôtir.

avec assaisonnements ; attachez la tasse dans un linge bien serré ; faites bouillir deux heures à grand'eau, et tirez-le avec précaution sur un plat.

Pouding au riz rôti.—Faites crever une demi-livre de riz dans une pinte d'eau, brassez jusqu'à ce que ce soit bien cuit, ajoutez-y une chopine de lait ; retirez du feu en y jetant un morceau de beurre, et laissez refroidir. Prenez six œufs, un peu de muscade, cannelle, écorce de citron et du sucre à votre goût ; battez tout cela ensemble et mettez-le cuire sur un trépied dans le fourneau pendant trois quarts d'heure.

Pouding à la farine de blé-d'Inde.—Echaudez avec une chopine de lait une demi-livre de farine de blé-d'Inde, ajoutant un morceau de beurre, un peu de cannelle, quelques écorces de citron hachées fines. Brassez le tout, et poudrez de farine de froment, battez quatre œufs avec deux cuillerées de sucre ; brassez le tout ; beurrez un plat creux, et y ayant placé votre pouding, mettez-le sur un trépied pour qu'il cuise lentement pendant trois heures. La meilleure sauce pour ces sortes de poudings est le sirop d'érable.

CHAPITRE X.

DE LA PATISSERIE EN GÉNÉRAL.

REMARQUES.—Souvent la farine est sure et on manque de faire une bonne pâtisserie ; cela peut provenir aussi de ce que la farine est *grugée* au moulin.

On ne doit se servir que de la fleur fine pour les pâtisseries mentionnées dans ce livre.

Il est aussi très-essentiel d'éprouver la chaleur du poêle ou du four où l'on doit cuire ces pâtisseries, ce qui est bien facile en faisant d'abord cuire un petit morceau de pâte, autrement on s'expose à gâter le tout ; sachez donc bien proportionner la chaleur.

Pour dorer les pâtés, tartes, etc., battez un jaune d'œuf, une cuillerée de bon lait, un peu de sucre, et beurrez la croûte avec une plume.

ARTICLE 1er—DES PATES FERMES.

Beignets.—Deux douzaines d'œufs, deux livres de beurre, trois livres de sucre; battez bien les œufs, ajoutez-y le sucre ; faites fondre le beurre, et battez bien le tout ensemble : mettez aussi un verre d'eau-de-vie, et un peu plus gros qu'un jaune d'œuf de perlasse, avec de la fleur pour en faire une pâte, laissez lever deux heures ; on y ajoute une tasse de lait, si l'on veut.

Beignets d'une autre façon.—Prenez six œufs,

une livre et demie de sucre, une livre de beurre fondu, et assez de farine pour que ce soit un peu plus épais que la pâte de crêpes, une petite cuillerée de soude, un demiard d'eau ; détrempez le tout, et faites cuire dans la graisse.

Beignets d'une autre manière.—Douze œufs, une livre de beurre et une livre et demie de sucre fondus ensemble dans deux petits verres d'eau chaude ; battre les œufs et les mêler avec le sucre et le beurre, ajouter un verre d'eau-de-vie et un verre de vin blanc, deux écorces de citron, un bâton de cannelle, de la muscade, et gros comme un jaune d'œuf de perlasse, avec de la fleur pour en faire une pâte, et laissez lever.

Biscuits de composition.—Une livre de fleur, une livre de sucre, sept œufs et un verre de bonne eau-de-vie : battez le tout et mettez dans des petits moules.

Biscuits au fromage.—Trois jaunes d'œufs, battez-les avec sucre fin, des amandes amères pilées bien fines, un peu de muscade et cannelle ; préparez une tarte de pâte, et placez ce qui précède dedans.

Biscuits écossais.—Une livre de sucre, trois quarterons de beurre, les zestes d'un citron, un verre d'eau-de-vie, neuf œufs, une livre de fleur et une livre de raisins.

Biscuits à l'anglaise.—Trois tasses de sucre, trois œufs, une tasse de beurre, une tasse de

lait, un peu de perlasse ; ne la faites pas aussi épaisse que la pâte au pain de savoie, et mettez dans des moules.

Biscuits à la cuisinière.—Prenez une livre et un quarteron de sucre, trois quarterons de beurre, un demiard d'eau chaude, quatre cuillerées de coriandre, une cuillerée à thé de soude dissoute dans trois cuillerées d'eau chaude, trois livres de sucre. Etendez la pâte très-mince et faites cuire promptement dans le four.

Biscuits au sucre.—Prenez douze œufs, séparez les blancs d'avec les jaunes et battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; écrasez une livre de sucre blanc et le mettez dans vos jaunes ; battez-les bien, ensuite vous les joignez aux blancs, et vous ajoutez trois quarterons de farine miette à miette en brassant, jusqu'à ce que le tout soit mêlé, alors videz à moitié dans vos moules, et faites cuire.

Biscuits à la française.—Battez des blancs d'œufs jusqu'à consistance de neige ; battez séparément les jaunes avec du sucre en poudre, à raison d'une once et demie par œuf, et mêlez bien avec une once par œuf, de fleur de farine ; jetez votre neige dans cette pâte, en la tournant jusqu'à ce que le tout se soit parfaitement incorporé.

Cette pâte vous servira pour faire des biscuits au moule, on encaisse dans du papier blanc. Si vous avez un moule à biscuits de

savoie, et que vous en vouliez faire un, vous ajouterez un peu de sucre et de râpure de zeste de citron, ou tout autre arôme qui puisse convenir. Les moules se graissent en dedans avec un peu de beurre frais avant d'y mettre la pâte.

Biscuits cuits dans la graisse.—Une petite cuillerée de perlasse dans quatre grandes cuillerées de lait, une demi-livre de fleur, quatre grandes cuillerées de beurre fondu, quatre œufs, trois cuillerées de sucre.

Biscuits à la madeleine.—Battez six œufs avec trois quarterons de sucre, trois quarterons de beurre défait en crême, ajoutez un verre à vin d'anis bien lavé, un demiard de lait, gros comme un dé de perlasse, brassez le tout ensemble, avec une livre et demie de farine; laissez lever deux heures près du feu: prenez la pâte par morceaux, roulez-la, et mettez-la sur une tôle dans le fourneau. On peut aussi les faire cuire dans le saindoux bouillant.

Biscuits aux raisins.—Défaites une livre de beurre, une douzaine d'œufs, une demi-livre de sucre, battez votre beurre, sucre et œufs ensemble pendant une heure, mettez une demi-livre de raisins de Corinthe; jetez la farine et le raisin par petite quantité jusqu'à ce que votre pâte soit suffisamment séchée, ensuite vous la roulez sur une table comme pour de la pâtisserie, coupez vos biscuits et les faites cuire.

Biscuits d'une autre façon.—Prenez une demi-livre de beurre, asséchez-le dans de la farine jusqu'à ce qu'elle devienne comme pour du riz de pâte; prenez trois jaunes d'œufs, trois cuillerées de crême, un peu d'anis et du sucre à votre goût; battez ces quatre choses, ensuite prenez votre pâte, et miette à miette mettez-la dans ce que vous venez de battre, laissez le tout lever une heure, et faites cuire vos biscuits.

Biscuits à la crême.—Pour une chopine de crême, mettez quatre œufs, du sucre à votre goût; faites votre pâte légère et bien maniable; vous y mettez aussi la grosseur d'un jaune d'œuf de beurre, alors coupez vos biscuits et faites cuire.

Biscuits à la canadienne.—Prenez une livre de beurre, défaites-le, une livre de sucre bien écrasé, une douzaine d'œufs frais, battez-les avec le sucre jusqu'à ce que ce soit bien mêlé, ensuite vous y ajouterez les blancs en neige, un peu d'anis, et vous mettez assez de farine pour former une pâte que vous travaillez; alors vous coupez vos biscuits de la grandeur qu'il vous plaît, pas trop épais; et faites cuire.

Biscuits du Palais-Royal.—Prenez six œufs frais, mettez-les dans une balance et pesez de l'autre côté autant de sucre en poudre bien sec, prenez ensuite le poids de trois œufs de belle fleur de froment, alors vous séparez les blancs de vos œufs d'avec les jannes, et les

mettez en neige, vous aurez aussi le soin de bien battre vos jaunes ; jetez votre sucre dans les blancs en les battant de nouveau, ensuite vous y ajoutez les jaunes et la fine fleur miette à miette, toujours en battant, afin de bien mêler le tout ; vous ajoutez une cuillerée de jus de citron et quatre gouttes seulement d'essence de fleurs d'orange, mettez dans vos moules, et faites cuire.

Biscuits bretons.—Prenez un peu moins d'une demi-terrinée de farine, délayez-la avec de l'eau froide, faites-en une pâte un peu épaisse, et faites-la prendre dans une poêle en forme de crêpe épaisse, observant qu'elle ne cuise point ; ensuite vous la pétrissez avec les mains ; vous avez eu le soin de battre cinq œufs, alors vous les mêlez petit à petit dans votre pâte pour l'éclaircir et vous y joignez aussi un demi-verre à vin ou un peu plus d'eau-de-vie ; lorsque la pâte est suffisamment claire, vous emplissez votre poêle de graisse ou de beurre, et aussitôt qu'elle est bouillante, vous prenez des petits morceaux de pommes bien épluchées que vous tranchez bien minces et les couvrez de cette pâte que vous jetez du bout de votre couteau dans la graisse bouillante, et les laissez cuire. Mettez un peu de sel en délayant votre farine.

Biscuits à la bonne femme.—Une tasse à déjeuner de beurre, deux de sucre fin, trois de fleur, six œufs, une petite cuillerée de per-

lasse et jus de citron au goût ; quand les œufs sont bien battus, on y ajoute le sucre et le beurre après l'avoir défait ; en les brassant, on jette la fleur au fur et à mesure.

Biscuits de mesure.—Deux tasses de crême, deux tasses de sucre, trois œufs, et quatre tasses de fleur.

Biscuits aux amandes amères.—Battez dix œufs, les jaunes et les blancs séparés, une livre de sucre pilé fin, une livre de beurre défait en crême, une de farine, environ deux grandes cuillerées d'amandes amères pilées fines, après les avoir échaudées et séchées, battez le tout une heure ; mettez dans des petits moules beurrés et faites cuire à feu modéré.

Biscuits brancock.—Prenez deux tasses de farine d'avoine, deux de fleur, une cuillerée à thé de gingembre et quatre cuillerées de mélasse ; détrempez le tout avec lait sur ou lait de beurre ; après quoi vous pouvez y ajouter une petite cuillerée de perlasse ou soude, et vous les ferez cuire pendant une heure.

Biscuits aux épices.—Prenez trois œufs, une tasse de sucre, une demi-livre de beurre, une cuillerée de toutes sortes d'épices, une cuillerée à thé de soude, et assez de fleur pour faire cette pâte aussi épaisse que celle du pain de savoie, que vous brasserez longtemps, et ferez ensuite cuire dans des moules ou sur une tôle.

Biscuits d'une autre façon.—Prenez un de-

miard de lait, trois œufs, une petite cuillerée de levain, et vous y mettez du sucre à votre goût, et de la farine : vous détremperez le tout comme pour les crêpes. Ces biscuits se cuisent de la même manière que ci-dessus.

Biscuits de farine d'avoine.—Prenez une pinte de lait sur ou caillé, une cuillerée de sel, de la farine d'avoine bien sassée, avec laquelle vous ferez une pâte un peu épaisse, une petite cuillerée de perlasse que vous dissoudrez avec une cuillerée de fleur ; beurrez une lèchefrite et faites cuire pendant une heure ; après quoi, vous couperez cette galette par morceaux. Ces biscuits ne se font que pour le souper. L'on peut y ajouter, si l'on veut, un peu de mélasse, une cuillerée de crême et quelques épices.

Biscuits d'une autre espèce.—Un blanc d'œuf, deux onces d'amandes et six onces de sucre.

Biscuits de gingembre.—Quatre œufs, une tasse de sucre, une de mélasse, une demie de beurre, une demie de crême, une demie de gingembre, un morceau de perlasse.

Biscuits de farine d'avoine d'une autre façon.—Prenez une pinte de lait, trois œufs, une petite cuillerée de perlasse, une tasse de fleur et de la farine d'avoine ; faites-en une pâte aussi épaisse que pour des crêpes, et faites cuire aussi vite que possible dans une lèchefrite bien beurrée. Ils se mangent chaud, avec lait ou beurre.

Biscuits (gros) à l'anis.—Quatorze œufs, trois livres de cassonade, trois onces d'anis, trois chopines d'eau; ce qu'il en faut aussi pour fondre le sucre. Vous avez eu le soin de faire la veille un petit levain d'une chopine d'eau.

Crackers à la soude.—Prenez quatorze tasses de fleur, une tasse de saindoux, quatre cuillerées à thé de crême de tartre et deux cuillerées à thé de soude. Mélangez bien ces quatre choses dans la fleur en y ajoutant trois tasses d'eau. Pétrissez le tout convenablement et faites cuire promptement.

Galette.—La galette n'est autre chose que de la pâte ferme ou feuilletée à volonté, faite par les procédés indiqués précédemment, et que l'on étale avec le rouleau, plus ou moins épaisse selon la grandeur du gâteau. Quand ce gâteau est dressé bien rond, mettez-le sur une feuille de papier graissé, pour l'enfourner, autrement il attacherait. Faites-le cuire de belle couleur.

Gâteau d'amandes.—Faites un trou dans votre farine, après l'avoir mise sur la table; jetez dans ce trou du beurre, des œufs, quelques grains de sel, du sucre en poudre et des amandes pilées; pétrissez bien le tout ensemble, et façonnez-le en gâteau plus rond; mettez-le sur un papier bien beurré; au sortir du four vous lui donnez une belle couleur, en le glaçant avec du sucre en poudre et la pelle rouge.

On peut employer avec une pinte de farine quatre œufs blancs et jaunes, un quarteron de sucre et une demi-livre d'amandes douces bien pilées à sec.

Gâteau d'argent.—Prenez une tasse de beurre et deux tasses de sucre que vous mêlerez et brasserez ensemble pour en faire une crême. Vous ajouterez à cette crême six blancs d'œufs bien battus, une tasse de lait et une cuillerée à thé de soude préalablement dissoute dans ce lait, puis assez de fleur pour en faire une pâte de la consistance de celle du *Pound Cake*, et mêlez à cette pâte, en la brassant, une cuillerée à thé de crême de tartre. Vous pourrez donner à ce gâteau le goût qu'il vous plaira, en y ajoutant ou citron, ou muscade, ou eau de rose, à votre fantaisie.

Gâteau d'or.—Prenez une demi-tasse de beurre et deux tasses de sucre que vous mêlerez et brasserez ensemble pour en faire une crême; ajoutez à cette crême les jaunes de six œufs bien battus, et si vous le voulez, vous pouvez y mettre en sus un œuf tout entier, puis ajoutez une demi-tasse de lait frais dans lequel vous aurez fait dissoudre une demi-cuillerée à thé de soude et assez de fleur mélangée avec une cuillerée à thé de crême de tartre pour en faire une pâte de la consistance de celle d'un *Cup Cake*. On peut aussi mélanger une cuillerée à thé de clou de girofle, de la cannelle et une demi-muscade, avec, soit

raisins ou raisins de Corinthe ou les deux ensemble, ce qui est considéré par plusieurs comme une amélioration.

Gâteau de mesure.—Prenez une tasse de beurre, deux de sucre, trois œufs, une demi-cuillerée à thé de soude dissoute dans une tasse de lait frais, une cuillerée à thé de crême de tartre et cinq tasses de fleur. Brassez et mélangez le beurre et le sucre ensemble pour en faire une crême; ajoutez à cette crême deux œufs, les jaunes et les blancs battus séparément, puis le lait qui contient la soude, et en dernier lieu la crême de tartre et la fleur. Mettez cette pâte au four soit en un seul pain ou dans de petits vaisseaux de fer-blanc.

Gâteau de montagne.—Prenez une livre de sucre, une livre de fleur, une demi-livre de beurre, six œufs, une cuillerée à thé de crême de tartre, une demi-cuillerée à thé de soude et une tasse de lait frais. On procédera ensuite comme il est indiqué pour faire les autres gâteaux.

Gâteau d'Ohio.—Prenez cinq tasses de fleur, cinq œufs, une tasse de beurre, trois tasses de sucre, une cuillerée à thé de soude, une tasse de crême sure et une muscade. Procédez pour le faire cuire tel que pour les autres gâteaux.

Gâteau de gingembre.—Prenez deux tasses de mélasse, une tasse de beurre fondu, un œuf, une tasse de lait frais, une cuillerée à thé

de soude, une cuillerée à thé de crême de tartre, deux cuillerées de gingembre moulu et de la fleur suffisamment pour en faire une pâte de bonne consistance. Il faut faire bien attention en faisant cuire cette pâte qu'elle ne brûle pas, car si elle brûle, les gâteaux seront très-amers au goût.

Gâteau de riz.—Prenez une pinte de farine, près d'une demi-livre de riz crevé au préalable dans une partie égale d'eau et de lait, et bien refroidi ; six œufs et une bonne demi-livre de beurre. Pétrissez le tout et faites-en un gâteau que vous traiterez comme le précédent.

Gâteau de Portugal.—Mettez une livre de farine avec une livre de sucre écrasé, battez-les avec une livre de beurre frais jusqu'à ce qu'ils soient aussi fins que du pain émietté, mettez deux cuillerées d'eau de rose ou autre, deux de vin blanc, dix œufs bien battus avec des verges, mettez dedans une demi-livre de corinthe, et mettez le tout ensemble, graissez vos moules, ne les emplissez qu'à moitié et faites cuire. Si vous voulez, on peut y mettre des amandes blanches pilées.

Janoises.—Prenez trois œufs et leur pesanteur de sucre blanc, autant de beurre, délayez le tout ensemble, mettez-y de la farine pour assécher cette pâte, ensuite, l'ayant étendue, coupez avec un verre et faites cuire sur une tôle.

Macarons en cannellon.—On les fait en pilant

une demi-livre d'amandes douces, que vous arroserez avec un blanc d'œuf, en en mettant peu à la fois, vous les fouetterez après avec demi-livre de sucre fin en poudre, deux onces de farine de riz et quatre blancs d'œufs fouettés, et les dresserez sur du papier comme un bâton court de cire; vous les glacerez d'une glace blanche, et vous remettrez un moment au four pour la faire sécher.

Macarons à la canadienne.—Prenez une demi-livre d'amandes amères et autant de douces, que vous échauderez, éplucherez et pilerez une fois sèches, assez fines pour qu'elles passent dans la passoire, sept blancs d'œufs, trois livres de sucre blanc; battez le tout une heure, et faites cuire à petit feu sur papier blanc, et de distance en distance.

Macarons d'une autre façon.—Un quarteron d'amandes amères bien pilées et mêlées dans un quarteron de sucre aussi pilé, quatre blancs d'œufs battus en neige; faire la pâte bien dure en l'asséchant avec du sucre.

Massepains et Macarons.—Faites sécher à l'étuve un quart d'amendes amères sur trois quarts d'amandes douces, les unes et les autres très-bien mondées; formez ensuite une pâte en les pilant et les humectant à mesure avec du blanc d'œuf fouetté. Vous aurez le même poids de sucre, dans lequel, après l'avoir fait clarifier au petit Boulé, vous jetterez votre pâte; faites-la cuire en remuant

sans cesse, jusqu'à ce qu'elle ne prenne plus aux doigts. Dans cet état, vous l'étalerez sur la table, où vous aurez semé du sucre en poudre. Etendez-la bien mince, et quand elle sera froide, vous la couperez par petits morceaux de la forme qu'il vous plaira. Il faut les passer au feu pour achever de cuire, et les glacer.

Les macarons ne diffèrent des massepains que par la forme: on les taille en rond un peu bombé vers le milieu supérieur.

Massepains aux confitures.—La seule différence entre ceux-ci et les précédents est qu'au lieu de fruit on met le même poids environ de confiture ou de marmelade.

Massepains au chocolat.—Ces massepains ne diffèrent des massepains simples qu'en ce qu'on y ajoute du chocolat en poudre pendant la cuisson.

Massepains aux différents fruits.—Ils se préparent comme les précédents. Après avoir jeté la pâte d'amandes dans le sucre clarifié, ajoutez-y un tiers en poids du fruit que vous voudrez, écrasé et passé au tamis.

Pain de Savoie commun.—Une livre de sucre blanc râpé, une livre de fine fleur, trois quarterons de beurre défait en crême, une douzaine d'œufs, les blancs battus en neige, et les jaunes aussi battus à part; mettez-le tout ensemble et battez plus d'une heure en y ajoutant un verre d'eau-de-vie; ensuite, beurrez le

dedans du moule, placez un morceau de papier blanc beurré au fond, jetez-y de la préparation ci-dessus à la moitié du moule, et faites cuire deux heures par un feu modéré.

Si on désire le glacer, on prend du blanc d'œuf battu avec du sucre pilé, et un peu de jus de citron que l'on met dessus un quart d'heure avant de le retirer du feu, ce qui fait un ornement. On en fait autant des macarons : si c'est le goût, on suivra cette direction pour les suivants.

Pain de Savoie (imitation de).—Prenez un quarteron de beurre, un quarteron de sucre, trois œufs, un demiard de lait froid, une petite cuillerée à thé de soude dissoute dans le lait, trois tasses à café de fleur, une cuillerée à thé de crême de tartre, un peu de sel et quelques gouttes d'essence de citron. Cette quantité suffit pour faire deux pains. Faites cuire vite, mais que votre four ne soit pas trop chaud.

Pain de Savoie d'une autre façon.—Une demi-livre de farine, autant de sucre blanc écrasé, six œufs, une demi-livre de beurre, battez les blancs et les jaunes séparément, mêlez-les ensuite, ajoutez-y le sucre et le beurre défait, joignez-y la farine miette à miette, surtout qu'elle soit sèche et bien fine, un verre de franche eau-de-vie, laissez le tout une heure dans la poêle et il sera cuit.

Pain de Savoie à la fleur de patates.—Un quarteron de sucre pilé, trois onces de fleur de patates, six blancs et quatre jaunes d'œufs,

Pain de Savoie à la Fournier.—Quatorze œufs frais, les blancs à part, battez les jaunes avec une livre de sucre blanc écrasé bien fin, fouct-tez les blancs à part ; mettez les jaunes avec, ensuite une livre et un quarteron de fleur que vous mettez miette à miette ; battez bien ce mélange, beurrez votre moule et le mettez à moitié ; on peut le laisser deux heures cuire sur un feu modéré sans le couvrir.

Pain de Savoie à la farine d'avoine.—Prenez une pinte de lait, une pinte de farine d'avoine, quatre œufs, une cuillerée de fleur ; battez cela ensemble, et faites cuire dans une poêle.

Pain de Savoie d'une autre espèce.—Prenez autant de farine d'avoine que de fleur, un peu de sel, et détrempez cela avec lait doux ou lait de beurre, une petite cuillerée de perlasse, et faites cuire comme ci-dessus.

Pâte brisée.—Faites fondre une demi-livre de beurre dans un demiard de lait, jetez cela chaud dans une livre de farine, travaillez le tout pour l'employer à votre goût, de l'épais-seur d'un demi-doigt ; si l'on veut la rendre plus amollie, on y ajoute un peu de saindoux.

Pâte feuilletée.—Quelques personnes font la pâte feuilletée, livre de beurre pour livre de farine, avec une chopine d'eau glacée, et la préparent au froid, ce qui la fait bien riche.

Pâte feuilletée à la manière de Fournier le cui-sinier.—Une demi-livre de beurre pour une livre de farine ; délayez votre farine avec de

l'eau froide, ensuite amollissez votre beurre, faites-en une galette, mettez-le dans votre pâte, remployez la pâte par-dessus, puis laissez-la reposer, roulez-la une couple de fois, et laissez-la encore reposer ; après cela vous roulerez trois fois, toujours la pliant en deux chaque fois, une fois sur un sens et une fois sur l'autre ; lorsque vous l'avez travaillée cinq fois de cette manière, vous l'employez.

Pâte feuilletée à la manière de Marcelais.—Prenez une livre de beurre bien battu et sans eau, broyez-le avec une livre et demie de farine, ajoutez-y une chopine d'eau glacée, une pincée de sel, si votre beurre n'est pas trop salé ; étendez cela mince, faites-en un rouleau, ramenant les deux extrémités ensemble, battez la pâte et laissez-la reposer ; faites ensuite autant sur le travers, puis roulez-la trois fois de la même façon. On l'emploie de l'épaisseur d'une ligne à deux lignes.

Pâte feuilletée à la manière de Mme Tulloch.—Une livre de farine dans un vaisseau avec une chopine d'eau glacée, délayez et étendez cela de l'épaisseur d'un demi-doigt ; ayant préparé en palettes minces trois quarterons de beurre pressé, couvrez de petits morceaux ça et là la pâte étendue, que vous plierez alors comme l'on fait d'un mouchoir que l'on repasse ; renouvelez ce procédé par trois fois, et battez la pâte. L'ayant laissée reposer quelque temps, vous la couperez en deux ou en

quatre, plaçant les morceaux l'un sur l'autre, aussi égaux que possible ; puis vous étendez le tout de l'épaisseur d'un demi-doigt, à votre besoin.

Si vous préférez ne pas la couper, vous pourrez l'étendre deux autres fois, sans y ajouter plus de beurre, de manière qu'elle ne soit pas dure.

Pâte ferme.—Pétrissez une livre de farine avec un peu moins d'une livre de beurre, et ajoutez-y très-peu d'eau froide et suffisante quantité de sel. Battez bien cette pâte, roulez-la, et ayant soin qu'elle soit très-ferme.

Pâte feuilletée.—Prenez livre de beurre pour livre de farine ; pétrissez votre pâte bien molle, en y ajoutant de l'eau froide ; aplatissez-la avec le rouleau, en feuille pas plus épaisse qu'une pièce de trente sous. Beurrez bien la superficie, et farinez-la ; vous la plierez en deux, la roulerez de nouveau, et recommencerez à beurrer et fariner autant de fois que vous voudrez donner de feuilletage à votre pâte. Le moins est trois.

Pâte brisée.—Etendez votre farine sur la table ; faites un trou au milieu, et mettez-y pour un quart cinq quarterons de beurre rompu en petits morceaux, une once de sel, et suffisante quantité d'eau pour faire une pâte bien épaisse. Maniez petit à petit, puis pétrissez de toutes vos forces. Il convient de n'employer cette pâte qu'environ deux heures après sa confection.

Pâte croustillante.—Mettez votre farine sur la table et faites un trou au milieu; jetez dans ce trou votre beurre en petits morceaux, à raison de trois quarterons par livre de farine; un peu d'eau et deux blancs d'œufs battus jusqu'à consistance de neige, avec un quarteron de sucre en poudre et une petite pincée de gomme arabique tamisée. Maniez, puis pétrissez pendant l'espace d'une demi-heure.

Pâte croquante.—Pétrissez des amandes pilées bien sèches, avec poids égal de sucre en poudre, en humectant peu à peu avec des blancs d'œufs fouettés et quelques gouttes de fleur d'oranger, plus ou moins selon sa force. Faites évaporer cette pâte à petit feu dans une bassine; puis mettez-la en pain sur la table, pour la laisser refroidir avant de l'employer.

Pâte pour les brioches.—On commence par faire un levain. Pour cet effet, mettez en tas sur la table à peu près le quart de votre farine; faites un trou au milieu; mettez de la levure de bière dans le trou, et incorporez-la bien avec la farine, en versant de l'eau tiède dessus et pétrissant bien. Cela fait, vous mettrez votre pâte dans une sébile, ferez deux ciselures en croix dessus, la couvrirez d'un linge et la laisserez lever. On emploie une once de levure par livre de farine.

Lorsque votre levain aura acquis la qualité

requise, pétrissez séparément le surplus de farine qui n'y a point été employé, avec beurre, œufs, sel fin ; joignez-y votre levain ; repliez le tout plusieurs fois, en saupoudrant de farine. Laissez reposer cette pâte pendant huit heures au moins avant de la façonner en brioches.

On met ordinairement pour livre de farine un fort quarteron de beurre très-fin, trois œufs et deux gros de sel.

Pâte pour les pâtés.—Prenez, pour un demi-minot de farine, deux livres de beurre et une livre de graisse de bœuf ; faites fondre beurre et graisse, et écumez-les bien avant de les incorporer avec votre farine ; ajoutez six jaunes d'œufs, et suffisante quantité d'eau très-chaude ; pétrissez longtemps et roulez à plusieurs reprises.

Pâté chaud.—Faites une abaisse de pâté de la grandeur que vous voudrez ; couvrez-la d'une farce, et arrangez dessus les viandes dont vous voulez faire votre pâté chaud ; épicez-le de bon goût ; ajoutez un bouquet garni et beaucoup de beurre ; des bardes de lard, des tranches de jambon et de veau ; relevez les bords du pâté, et fermez-le avec une seconde abaisse. Vous l'ouvrirez comme la tourte, pour donner passage à la fumée intérieure ; et de même encore, lorsqu'il sera entièrement cuit, vous en ôterez le bouquet, le lard, les tranches de jambon, de veau, et

les remplacerez par le ragoût qui vous conviendra.

Pâté froid.—Faites une farce avec plus de lard que de viande, le tout bien haché ensemble et épicé de bon goût, en y ajoutant un peu d'aromates pilés; faites ensuite revenir les viandes dans une casserolle avec du beurre; quand elles seront refroidies, vous les dresserez sur l'abaisse comme il est dit à l'article précédent, en observant de remplir tous les vides que formera la viande avec la même farce que vous aurez mise dessous; couvrez de bardes de lard, et faites évaporer la fumée.

Pâté de patates.—Pilez vos patates bien cuites avec poivre, sel, beurre ou crême, en marmelade. Mettez-la dans la pâte, et faites cuire. Si on aime l'oignon, on en peut mettre avec du persil.

Pâté de poulets.—Coupez votre poulet en huit morceaux, et procédez comme pour le pâté au mouton.

Pâté de mouton.—Faites revenir vos morceaux de mouton dans la poêle avec saindoux, les ayant poudrés de farine, avec poivre, sel et têtes de clous; quand ils seront rôtis, ajoutez persil, thym, marjolaine, avec un demiard d'eau; si vous trouvez que c'est assez assaisonné, faites bouillir le tout un moment, et jetez-le dans un plat creux garni de quatre doigts de pâte autour; couvrez de

pâte, laissant une ouverture au milieu, pour un bouquet de pâte, que vous lèverez avec soin, quand le pâté sera cuit, pour jeter un peu de jus que vous aurez conservé; ce qui empêchera votre pâté d'être sec.

Pâté de veau.—Même procédé que pour le pâté au mouton ci-dessus, mais vous y ajouterez de petites tranches de lard, le veau n'étant pas aussi gras que le mouton. On coupe le veau par tranches, et on le hache bien mince.

Pâté de porc frais.—On hache le porc frais fin avec oignon et assaisonnement, on le fait revenir dans la poêle, ensuite dans un plat garni de pâte que l'on couvre comme les pâtés ci-dessus.

Pâté aux oiseaux blancs.—Après avoir plumé, éventré et lavé dix-huit oiseaux, hachez du filet de cochon avec un peu d'oignon, persil, poivre, sel, thym, sarriette, et faites revenir avec les oiseaux dans la poêle avec saindoux et farine. Vous ajouterez plus tard six cuillerées d'eau, et ferez bouillir tout cela ; ensuite placez-les dans un plat entouré de pâte ; cuisez au four ou fourneau.

Pâté aux grillades de bœuf.—Après avoir bien battu de petites tranches de bœuf, faites-leur jeter un bouillon, avec poivre et sel, environ une demi-heure dans l'eau ; les ayant retirées, poudrez-les de farine ; vous leur faites prendre couleur avec du saindoux dans la

poêle ; et les remettant dans le jus avec têtes de clous, persil, thym et marjolaine, placez-les dans votre plat à pâte, comme ci-dessus.

Pâtés de Noël.—Faites cuire une langue de bœuf fraîche, jusqu'à ce que vous puissiez la peler ; hachez-la avec une demi-livre de suif bien fin, ajoutez une livre de sucre pilé, une de gros raisins, dont vous extrairez les graines et couperez avec autant de raisins de Corinthe, que vous aurez soin de bien laver, éplucher et sécher sur un linge, en les frottant avec la main, pour ôter les petites saletés; pelez dix-huit pommes fameuses, que vous hacherez bien fines, pilez une muscade, un bâton de cannelle, du macis, du clou, de la tête de clous, mettez encore deux pincées de sel fin, l'écorce de deux citrons râpés, une chopine d'eau-de-vie, et une de vin blanc; brassez le tout comme il faut; ça se conservera couvert, et au froid, durant plusieurs mois, et vous vous en servirez au besoin. On en fait des pâtés couverts dans des vaisseaux plats. On y ajoute sucre et épices au goût. On les fait cuire au four ou fourneau et on les mange toujours chauds.

Pâtés gras aux huîtres.—Vous coupez un poulet par morceaux ; poudrez-les de farine, passez-les dans la poêle avec saindoux ; mettez-y poivre, persil, sarriette, thym, têtes de clous à votre goût ; retirez du feu ; ayant coulé l'eau des huîtres, vous la mettez dans la poêle

avec mie de pain et les huîtres; placez cette préparation de poulet et huîtres dans un plat creux avec pâte à l'entour, et non au fond; couvrez de pâte et faites cuire comme les autres ci-dessus.

Pâtés maigres aux huîtres.—Ayant coulé l'eau des huîtres, faites frire un oignon dans du beurre, ajoutant mie de pain, poivre, persil, jaunes d'œufs battus, et brassez le tout ensemble. Placez dans le plat comme dit plus haut, etc.

Pâté de pieds de veau.—Faites bouillir des pieds de veau bien tendres; hachez-les avec un peu de suif de bœuf et quelques pommes épluchées, hachées et assaisonnées avec de la cannelle et muscade, du raisin de Corinthe bien nettoyé, un peu de sucre, un verre ou deux de vin blanc, et mettez tout ensemble; mettez-y votre viande, recouvrez-la et faites une pâte feuilletée, mettez cuire dans un plat; lorsque la croûte est cuite, il faut le retirer.

Pâté de mouton.—Prenez une langue ou un cou de mouton, coupez-le par morceaux, assaisonnez avec poivre et sel, garnissez un plat, mettez-y vos grillades, prenez six œufs, quatre cuillerées de fleur, battez-les longtemps ensemble, ajoutez une pinte de lait, du gingembre, un peu de sel, videz sur vos grillades; faites cuire le tout une heure et demie.

Pâté d'escargot.—Prenez un escargot, lavez-le, puis ôtez l'intérieur, après l'avoir échaudé

pour en enlever l'écaille: hachez la chair avec oignon, poudrez de farine, avec poivre et sel ; faites revenir cela avec du beurre, et quand ce sera rôti, ajoutez un demiard d'eau, avec persil, marjolaine, thym et têtes de clous ; après l'avoir fait bouillir un quart d'heure, retirez du feu. On peut aussi y mettre deux jaunes d'œufs battus avec de la crême ; ayant arrangé la pâte dans un plat creux, placez-y tout ce que dessus.

Pâté en forme de noix.—Mêlez ensemble une livre de beurre avec une livre de fleur, ajoutez-y cinq onces de sucre, deux œufs, une moyenne cuillerée de levain et du lait suffisamment pour en faire une pâte épaisse; laissez lever le tout, ensuite coupez de la forme que vous voudrez et faites-le cuire dans la graisse, d'un beau jaune.

Pâté royal appelé pâté au chou.—Cette pâte est la base de plusieurs sortes de pâtisseries pour mêler un nombre infini de plats de différentes formes et dénominations.

Prenez un chaudron ou autre vaisseau assez grand pour contenir quatre pintes d'eau, versez dedans une chopine d'eau-de-vie avec un quarteron de beurre frais, deux onces de sucre, un peu de sel et l'écorce d'un citron. Laissez le tout bouillir jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu ; ensuite prenez de la fine fleur que vous sasserez, ôtez l'écorce du citron et jetez une poignée de fleur dans cette

préparation pendant qu'elle bout ; ayez soin cependant de ne pas mettre plus de fleur que la préparation peut en absorber. Brassez cela avec une cuiller de bois jusqu'à ce que la pâte puisse se détacher du vaisseau, et retirez du feu. Ensuite, cassez un œuf dans cette pâte et mêlez-le bien, puis un second que vous mêlez aussi ; ne mettez pas plus d'œufs que la pâte peut en absorber. Ayez soin de ne pas faire cette préparation trop liquide ; il est presque certain que cinq ou six œufs seront assez pour cette quantité ; formez-la ensuite en choux ou en forme de pelottes ; comme cette pâte lève beaucoup, il faut les arranger sur votre tôle à une distance l'une de l'autre. Dorez-les comme à l'ordinaire, avec un œuf battu et du lait ; faites cuire dans un fourneau d'une chaleur modérée. N'ouvrez pas le fourneau qu'il ne soit entièrement cuit, parce qu'il deviendrait plat, détachez-le doucement de la tôle ; ensuite, faites une petite ouverture au côté et introduisez une petite cuillerée de confitures au goût ; servez-les en buisson.

Petits pâtés.—Abattez avec le rouleau, et mince comme un sou, de la pâte feuilletée à six tours ; taillez avec des moules deux abaisses pour chaque petit pâté que vous voudrez faire ; mettez sur l'une gros comme un dé de godiveau ; couvrez-le avec l'autre, et réunissez bien les bords avec le doigt, en les mouil-

lant un peu; dorez-les à l'œuf ainsi que les tourtes, et mettez-les au four sur une plaque de fer battu; il faut très-peu de temps pour les cuire. Prenez garde qu'ils ne prennent trop de couleur, attendu que le four doit être très-chaud.

Petits pâtés aux amandes.—Epluchez et pilez quatre onces d'amandes douces et quelques amandes amères avec une cuillerée d'eau, ajoutez ensuite quatre onces de sucre pilé, une cuillerée de crême et les blancs de deux œufs bien battus; mêlez le tout aussi vite que possible. Faites cuire dans de petits plats à pâté dans un fourneau un peu chaud pendant environ vingt minutes.

Tartes.—Etendez la pâte mince dans le fond d'une assiette, et placez-y telle confiture que vous voudrez; vous mettez une couverture de pâte et faites cuire. On peut couvrir de pâte les tartes aux compotes.

Tarte au rognon de veau.—Prenez un rognon de veau gras, hachez-le bien fin; étant haché vous le mettez dans une assiette creuse; mettez-y des amandes amères pilées avec muscade, cannelle, écorce de citron râpée, sucre, sel, une mie de pain, un dessus de crême et trois œufs; passez le tout dans une casserole pour le faire blanchir. Vous en ferez une tarte avec de la croûte comme pour les gâteaux; vous pouvez en faire également avec des rognons de mouton.

Tarte beurrée.—Prenez des grosses pommes qui cuisent bien ; quand elles sont cuites, ôtez les cœurs et la peau, écrasez la chair, mettez-la dans le jaune de six œufs, et le blanc de quatre œufs bien fouetté ; pressez dedans le jus d'un citron, hachez le reste aussi fin que possible, avec du sucre et de la muscade à votre goût, faites fondre du bon beurre, et mettez-en la quantité nécessaire pour mettre à crême épaisse, alors brassez le tout ensemble, faites une pâte feuilletée, mettez dans un plat assez grand pour tout contenir ; jetez-y vos ingrédients, ne le couvrez point ; un quart d'heure suffit pour le cuire : placez sur un plat, et poudrez du sucre fin dessus.

Tarte à Lafayette.—Prenez six œufs, battez les blancs en neige, et battez les jaunes avec trois quarterons de sucre blanc, ajoutez à cela deux onces de beurre frais défait en crême, et mettez deux tasses de fleur et deux cuillerées à thé de poudre allemande. Les œufs, beurre et sucre doivent être bien battus, mais une fois la fleur ajoutée il ne faut pas battre longtemps. Beurrez ensuite deux assiettes de ferblanc et étendez deux cuillerées de cette pâte également sur chacune et faites cuire. Quand elles seront cuites, retirez-les et étendez des confitures sur le fond de l'une et mettez le fond de l'autre par-dessus et vous aurez une tarte à Lafayette.

Cette quantité de pâte vous donnera à peu près deux tartes.

Tarte aux pommes.—Battez plus de jaunes d'œufs que de blancs, avec une bonne marmelade bien cuite ; ajoutez-y suffisante quantité de sucre et un peu de muscade râpée, et étendez le tout sur une abaisse de pâte feuilletée à six ou sept tours ; relevez les bords comme ceux d'une tourte ordinaire ; et mettez au four sur une plaque de fer battu, ou une feuille de papier beurrée.

Tarte aux divers fruits.—Prenez une compote de tels fruits que vous voudrez ; placez-la sur une pâte comme il est dit à l'article précédent, et traitez cette tourte de la même manière.

Tarte aux confitures.—Etendez vos confitures sur la pâte, et relevez-en le bord tout autour. Couvrez-les d'une feuille de pâte bien mince, à laquelle vous ferez de distance en distance quelques petits trous. Faites cuire cette tarte ou tourte comme celle aux pommes. Saupoudrez-la de sucre en sortant du four.

Tartelette.—Taillez une abaisse de bon feuilletage comme pour faire les petits pâtés, en observant qu'il ne faut qu'un rond de pâte pour chaque tartelette ; mettez dessus, en guise de godiveau, frangipane, confiture ou marmelade ; relevez le bord ; croisez le dessus de bandelettes de pâte ; faites cuire et glacez au sucre avec la pelle rouge.

Tourtes.—*Manière de former, de faire cuire et de dresser toutes sortes de tourtes grasses et mai-*

gres.—Faites sur la tourtière une abaisse ou fond de tourte, en y étendant une feuille de pâte brisée, épaisse comme une pièce de trente sous; dressez dessus votre viande ou volaille, poisson, ou toute autre chose dont vous voulez faire la tourte; remplissez les vides avec des boulettes grasses ou maigres, selon le cas: épicez de bon goût; ajoutez un bouquet de fines herbes, et couvrez le tout de bardes de lard. Cela fait, vous poserez par-dessus une seconde feuille de pâte: mouillez les bords de l'une et de l'autre; pincez-les pour les réunir, et faites le bourrelet en tournant tout autour avec le pouce. Battez un œuf, blanc et jaune, et dorez le dessus de votre tourte avec un doroir ou une plume. Etant ainsi préparée, vous la mettrez dans un four qui ne soit pas trop chaud. Retirez-la au bout d'un quart d'heure, et faites un petit trou au milieu du couvercle pour que la fumée s'évapore; remettez-la de suite au four jusqu'à parfaite cuisson. Quand vous l'aurez retirée pour la seconde fois, vous enlèverez le couvercle en le coupant tout autour au ras du bourrelet; vous dégraisserez votre tourte, en ôterez les bardes de lard, le bouquet de fines herbes, et y verserez bien chaud le ragoût qui conviendra selon son espèce.

Tourte de volaille.—Quelque espèce de volaille que vous employiez, coupez-la en deux morceaux ou davantage; faites-la blanchir et

passez au beurre avec sel, poivre, épices, fines herbes et bouquet garni, puis dressez-la sur l'abaisse de votre tourte.

Les abattis de volaille se préparent de même.

Tourte de gibier.—Le lièvre se désosse avant de l'employer, mais on se contente de rompre les os du lapin ; l'un et l'autre se coupent par membres.

Les bécasses et autres moyens volatiles se coupent en quatre. On incorpore avec le godiveau ou la farce les intestins de ces animaux, après les avoir hachés.

On n'ôte que les pattes des alouttes, et on incorpore de même, avec la farce ou le godiveau, ce qu'on leur a retiré du corps.

Tourte de godiveau.—Prenez un godiveau que vous roulez en boulettes allongées, et dressez-le sur votre abaisse avec des ris de veau, foies gras, champignons, morilles, truffes si vous en avez, ou culs d'artichauts coupés et quelques écrevisses.

Tourtes grasses de poisson.—Coupez votre poisson comme pour le mettre en matelotte, et arrangez-le sur l'abaisse avec les mêmes ingrédients que la langue de bœuf.

Tourtes maigres de poisson.—Votre poisson étant coupé comme dessus, arrangez-le sur l'abaisse, et servez-vous de beurre en place de lard pour le couvrir ; le reste comme pour toute autre espèce de tourte.

ARTICLE II.—DES PATES LIQUIDES.

Beignets aux patates.—Faites bouillir deux grosses patates, écrasez-les bien fines ; battez les jaunes de quatre œufs et les blancs de trois; ajoutez à cela une grande cuillerée de crême ou de vin, le jus d'un citron, un peu de muscade, battez ce mélange pendant une demi-heure, ce qui le rendra très-léger. Mettez une bonne quantité de saindoux dans une poêle, et vous verserez cette pâte par cuillerée. Servez avec une sauce composée d'un verre de vin blanc, le jus d'un citron, une cuillerée d'eau d'amandes, du sucre blanc, et vous faites chauffer le tout ensemble.

Beignets de pommes et autres fruits.—Les beignets peuvent être faits avec tous les fruits que l'on peut couper en rouelles. Après avoir coupé vos fruits, retirez la peau, les pepins ou noyaux : vous les ferez mariner pendant quelques heures dans de l'eau-de-vie, avec sucre, eau de fleurs d'oranger et zeste de citron; vous tremperez chaque rouelle dans la pâte et ferez frire de belle couleur. Dressez sur un plat et glacez avec du sucre et la pelle rouge.

Beignets à la crême.—Faites réduire à moitié de la crême et du lait mêlés par parties égales, avec un peu de sel et zeste de ritron haché ; délayez ensuite dans une quantité suffisante de farine pour faire une bouillie bien

épaisse; quand elle sera en cet état, vous l'étendrez sur la table, l'aplatirez avec le rouleau, et la couperez de telle forme que vous voudrez: trempez les morceaux dans la pâte; faites-les frire, et glacez comme les beignets de fruits.

Beignets de pommes.—Prenez six œufs, battez-les avec quelques cuillerées de sucre, tranchez des pommes bien minces, brassez le tout ensemble avec un demiard de lait, un peu de farine, pour que la pâte soit comme des crêpes; ajoutez un peu de sel, un demi-verre d'eau-de-vie, un peu de cannelle, gros comme un marbre de perlasse, et laissez lever une heure près du feu: ensuite vous en jetez par cuillerée dans de la graisse qui bout.

Crêpes.—On emploie de la pâte à beignets, après avoir fait fondre une once de saindoux environ; on étend une cuillerée de pâte de façon à couvrir entièrement le fond de la poêle; faites cuire de côté et d'autre, servez très-chaud, ayant eu soin de couvrir vos crêpes de sucre râpé au fur et à mesure que vous les placerez sur le plat.

Crêpes communes.—Faites une pâte légère, composée d'œufs, de fleur et de lait, et vous ferez cuire dans une petite poêle, avec graisse ou beurre chaud; sel et muscade peuvent y être ajoutés, et elles peuvent se manger avec sucre et jus de citron. Si les œufs sont rares, vous pouvez faire votre pâte avec de la bière

d'épinette, ou avec de la neige propre et un peu de lait ; ce qui remplace facilement les œufs.

Beauconp de personnes préfèrent le sirop d'érable au citron.

Crêpes d'une autre façon.—Prenez autant de fleur qu'il en faut pour huit œufs, que vous pourrez détremper avec une chopine de lait, environ trois onces de beurre fondu, un verre de vin ou d'eau-de-vie ; et l'on peut y ajouter des petits raisins. Cette sorte de crêpes se cuisent, comme les autres, dans la graisse ou dans le beurre.

Crêpes cuites sans beurre et sans graisse.—Battez bien six œufs, que vous mêlerez avec une chopine de crême, un quarteron de sucre, un verre de vin et une moitié de muscade râpée avec le dedans d'un citron ; vous ajouterez à cela assez de fleur pour que votre pâte soit comme celle qui précède : et vous videz dans votre poêle.

Gaufres.—Prenez fleur de farine et moitié poids de crême, sucre en poudre, autant que de crême et de farine ; faites du tout une pâte très-claire, fouettez-la bien, et aromatisez-la d'eau de fleurs d'oranger.

Votre gaufrier étant chaud et graissé entièrement avec du beurre frais, prenez de la pâte au bout d'un pinceau et remplissez-le ; après quoi vous l'exposerez à un grand feu de charbon, chaque côté après l'autre.

Saupoudrez vos gaufres de sucre en poudre, à mesure que vous les tirerez du gaufrier.

Gaufres blanches.—Battez le jaune de quatre œufs avec un verre à vin d'eau claire, et mettez une demi-livre de belle fleur, ajoutez-y quelques cuillerées d'eau de rose ou de vin blanc pour l'éclaircir, sucrez avec du sucre pilé ; que le tout soit clair comme pour des crêpes.

Gaufres brunes.—Prenez une pinte de crême fraîche, le jaune de trois ou quatre œufs, autant de fleur qu'il en faut pour en faire une pâte de crêpes, trois quarterons de sucre pilé, une once de cannelle pilée ; mêlez le tout ensemble, graissez vos moules, et faites-les bien chauffer avant de cuire.

Méringues.—Fouettez en neige, dans une terrine, cinq blancs d'œufs ; quand ils sont bien battus, ajoutez-y de l'écorce de citron râpée, du sucre en poudre ; refouettez encore un peu les blancs d'œufs, et ajoutez-y le sucre et l'écorce, pour que ce soit plus épais que des crêpes : dressez ensuite vos méringues sur une feuille de papier blanc par petits morceaux moitié d'un œuf, et séparez : placez-les pour cuire dans un chaudron avec un couvercle ayant de la braise dessus.

Pâte pour les flans.—Prenez poids de beurre presque égal à celui de votre farine, quatre jaunes d'œufs, et un verre de crême pour chaque livre de farine. Laissez reposer le tout, après

en avoir fait le mélange; pétrissez au bout d'un quart-d'heure et roulez bien serré.

Pâte pour toute espèce de beignets.—Délayez votre farine avec des jaunes d'œufs et la détrempez avec de l'eau tiède; ajoutez-y un peu de beurre fondu; les blancs de vos œufs bien fouettés, jetez-y quelques grains de sel, battez le tout ensemble et faites en sorte que votre pâte soit assez épaisse pour envelopper les fruits que vous y tremperez.

CHAPITRE XI.

DES DIFFÉRENTES MANIÈRES D'ACCOMMODER LES ŒUFS.

Conservation des œufs.—Empaquetez vos œufs dans de petites boîtes, telles que celles à raisin. Lorsque vos boîtes seront bien pleines et bien fermées, vous les placerez dans un endroit frais. Vous aurez soin de changer vos boîtes de face, c'est-à-dire, les virer sens dessus dessous une fois par semaine, de manière à ce que le même côté des boîtes soit une semaine dessus et l'autre dessous. Ce procédé est d'empêcher les jaunes de passer à travers les blancs et de se coller à la coquille; car ce qui fait gâter les œufs n'est rien autre chose que parce que les œufs, étant empa-

quetés à la façon ordinaire, restent stationnaires dans la même position et que les jaunes se font un passage à travers les blancs, et du moment qu'ils se collent aux parois de la coquille, ils commencent à se gâter.

Œufs à la coque—Ayez des œufs, le plus frais que possible; faites bouillir de l'eau dans un vase quelçonque; mettez-les dedans avec précaution, de peur de les casser, et laissez-les au feu deux ou trois minutes, selon que vous les voulez plus ou moins cuits; retirez le vase du feu; laissez encore vos œufs dedans pendant une minute pour qu'ils fassent leur lait; alors vous les ôterez de l'eau et les servirez dans une serviette pliée sur un plat.

Œufs mollets.—Mettez de l'eau dans un vase; faites-la bouillir; mettez dedans la quantité d'œufs que vous jugerez à propos; cuisez-les cinq minutes et les retirez promptement dans l'eau fraîche: le blanc sera cuit et le jaune mollet. Enlevez-en la coquille avec précaution pour ne pas les briser; vous les servirez entiers, soit avec la sauce qu'il vous plaira, soit avec un ragoût de champignons, de truffes, de ris de veau, d'asperges, de céleri, de laitues ou tout autre que bon vous semblera.

Œufs pochés.—Faites bouillir de l'eau dans une casserole, avec moitié autant de vinaigre et suffisante quantité de sel; retirez-la; cassez dedans, un à un, les œufs que vous voudrez

pocher, ne les remuez point. Dès que le blanc aura pris de la consistance, vous les retirerez, en commençant par les premiers cassés, et les rafraîchirez dans de l'eau froide. Egouttez-les ensuite, parez-les et servez-les sur des ragoûts d'oseille, d'épinards, de chicorée, etc., ou sur une purée quelconque, ou encore avec une sauce relevée, telle que ravigote ou autre du même genre.

Œufs au beurre noir.—Après avoir cassé vos œufs sur un plat, comme les précédents, et avec la même précaution de ne point étaler les jaunes, vous ferez noircir du beurre dans une poêle, l'écumerez, le tirerez au clair, et l'ayant fait chauffer de nouveau, vous le verserez sur vos œufs, puis vous le ferez glisser dans la poêle avec le beurre, et cuire doucement sur la cendre rouge ; employez la pelle rouge comme pour les œufs sur le plat. Cela fait, vous dresserez vos œufs ; faites chauffer du vinaigre blanc dans la poêle et les en arrosez avant de servir. Il faut que ce vinaigre soit près de bouillir.

Œufs sur le plat.—Etendez un peu de beurre au fond d'un plat qui aille sur le feu ; cassez vos œufs par-dessus, assez doucement pour que les jaunes ne se crèvent point ; assaisonnez-les de sel fin, gros poivre, muscade, et les arroserez avec un peu de lait : vous placerez votre plat sur la cendre chaude. Achevez de faire prendre vos œufs en passant la pelle

rouge dessus. Il faut que les jaunes restent mollets.

Œufs frits.—Faites bien chauffer une friture neuve; cassez dedans un à un autant d'œufs qu'il en pourra tenir dans la poêle sans qu'ils prennent ensemble; retournez-les; faites-les cuire de belle couleur; ensuite vous les égoutterez sur un linge blanc, et les servirez garnis de persil frit.

Œufs frits d'une autre manière.—Faites trois omelettes fort minces, de trois œufs chacune, assaisonnées de persil, ciboule, sel et gros poivre; à mesure que vous les aurez faites, vous les étendrez sur un couvercle et les roulerez bien serrées; coupez chaque omelette en deux; ensuite trempez les six morceaux dans de l'œuf battu, panez-les de mie de pain, et faites-les frire de belle couleur; vous les servirez garnis de persil comme les précédents.

Œufs à la tripe.—Faites roussir dans du beurre des oignons coupés en petits dés: lorsqu'ils seront d'une belle couleur, vous les mouillerez avec du consommé. Dégraissez et faites réduire; ajoutez un morceau de beurre à cette sauce sans la faire bouillir; jetez-y tout de suite des œufs durs coupés en tranches; sautez-les et les servez de suite.

Œufs brouillés.—Cassez des œufs, passez-les à l'étamis, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, ajoutez-y une cuillerée de coulis, de crême ou de consommé; placez-les sur un

fourneau bien doux, remuez-les avec un fouet jusqu'à ce qu'ils épaississent; ensuite retirez-les, ajoutez-y un bon morceau de beurre ; dès qu'il sera fondu et bien mêlé avec vos œufs, vous les dresserez sur un plat.

Œufs brouillés aux pointes d'asperges.—Brouillez vos œufs comme les précédents. Vous jetterez dedans des pointes d'asperges que vous aurez fait blanchir. Mêlez et faites cuire le tout ensemble, dressez-les, et bardez le plat avec d'autres pointes d'asperges.

Œufs brouillés aux petits pois, aux choux-fleurs et autres légumes.—Vous procéderez pour ceux-ci, comme il est précédemment expliqué pour les œufs brouillés aux pointes d'asperges, en observant que vos légumes soient cuits ou presque cuits, selon leur dureté naturelle, parce qu'ils n'auraient pas le temps de cuire entièrement avec les œufs.

Œufs brouillés au jambon.—Jetez dans les œufs que vous devez brouiller suffisante quantité de jambon coupé en petits dés; finissez ce ragoût comme les œufs brouillés aux pointes d'asperges, et servez-les entourés de croûtons.

Œufs au gratin.—Mettez sur un plat qui aille au feu un petit gratin de mie de pain avec un morceau de beurre, un anchois, persil, ciboules, une échalotte, le tout haché et bien mêlé avec trois jaunes d'œufs ; faites-le attacher sur un petit feu ; ensuite cassez vos

œufs dessus, panez-les, assaisonnez-les de sel et poivre, entourez-les de croûtons, et les masquez avec des jaunes d'œufs, que vous ferez tomber dessus à travers une passoire.

Œufs farcis.—Coupez des œufs durs en deux dans leur longueur, pilez les jaunes avec autant de mie de pain trempée dans du lait et pressée; ajoutez la même quantité de beurre frais; pilez le tout de nouveau et le passez au tamis; ajoutez ciboules et persil haché, sel, gros poivre, épices fines; pilez encore votre farce, et amollissez-la avec un ou plusieurs jaunes d'œufs crus; vous en remplirez vos moitiés d'œufs durs, et du reste on mettra au fond d'un plat qui aille au feu, une couche épaisse à peu près d'un travers de doigt; arrangez vos œufs dessus; mettez le tout sous le four de campagne, avec feu doux dessus et dessous, pour faire prendre couleur.

Œufs à la neige.—Cassez vos œufs; séparez les blancs des jaunes; fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils moussent bien; jetez-y du sucre en poudre et un peu de fleur d'oranger; faites bouillir dans une casserole une quantité suffisante de lait avec du sucre et un peu de fleur d'oranger. Quand votre lait bouillira, faites-y pocher vos blancs par cuillerées; retirez-les de même un à un, et faites-les égoutter sur un tamis; ensuite ôtez la moitié du lait; délayez les jaunes et les mettez dans ce lait; remuez-les avec une cuiller de bois,

et les ôtez du feu dès qu'ils seront liés ; dressez vos œufs sur le plat, et versez votre sauce dessus en la passant à l'étamine.

On emploie ordinairement douze œufs et une demi-livre de sucre par pinte de lait.

Œufs à la tripe à la canadienne.—Faites durcir des œufs, ôtez l'écaille, coupez-les en quatre, mettez-les dans un peu de lait chaud, avec poivre, sel et beurre ; jetez-y en les retirant deux jaunes battus avec de la crême, les brassant comme la sauce blanche.

Œufs en salade.—Ayant fait durcir les œufs, ôtez l'écaille, coupez-les en quatre, jetez dessus poivre et sel, faites une sauce au beurre avec farine, y ajoutant quelques gouttes de vinaigre en brassant.

Œufs au lait.—Battez six œufs, avec du sucre à votre goût et des amandes amères pilées, faites bouillir une pinte de lait et jetez-la sur vos œufs doucement, en les brassant, mettez ensuite votre plat à petit feu ou que votre plat ou vos tasses pleines soient mis dans l'eau chaude, et sitôt qu'ils sont pris, retirez-les.

Œufs à la neige à la canadienne.—Prenez les blancs de douze œufs, battez-les avec des verges jusqu'à ce qu'ils soient en neige ; vous faites bouillir une pinte et demie de lait avec de la cannelle, des amandes amères et un peu de muscade : lorsque votre lait en a pris suffisamment le goût, vous le retirez et le coulez ;

ensuite vous le remettez sur le feu, et quand il est bouillant, vous retirez avec une cuiller à soupe vos blancs d'œufs battus et les mettez à distance les uns des autres dans votre poêle; cuits d'un côté, vous les retournez sur l'autre, ainsi de suite jusqu'à la fin de votre neige; alors, vous faites votre sauce, brassant vos jaunes bien battus dans la crême douce avec du sucre; vous videz du lait bouilli dessus pour la quantité de sauce que vous voulez faire, en les brassant doucement; puis vous les mettrez sur le feu jusqu'à ce que votre sauce soit prise, la brassant alors, vous la jetez sur vos blancs d'œufs cuits, et les faites froidir ou les servez chauds, à votre goût.

Quand vous avez vidé le tout dans le plat, vous pouvez mettre de la gelée ou des confitures de fraises sur les blancs, ce qui fait un bel ornement.

Omelette au naturel.—Cassez dans un vase la quantité d'œufs que vous jugerez à propos; assaisonnez-les de sel fin, mettez-y un peu d'eau ou de lait, et battez-les bien; plus ils seront battus, plus votre omelette sera légère; faites fondre du beurre dans une poêle sans qu'il chauffe; versez-y vos œufs en continuant de les battre, et faites-les cuire en secouant la poêle fort et souvent pour les détacher. Lorsqu'ils seront cuits de belle couleur, vous glisserez dessous un petit morceau de beurre. Retournez votre omelette si vous le jugez à

propos, ou contentez-vous de la plier en deux en la mettant sur le plat; de cette façon elle sera moins sèche, et par conséquent plus délicate.

Omelette battue—Battez le blanc et le jaune des œufs, avec poivre et sel; hachez de la ciboule bien fine; mettez-y un peu de lait, et jetez le tout dans du saindoux ou beurre chaud: soulevez de temps à autre avec un couteau, pour ne pas laisser coller au fond de la poêle.

Omelette aux fines herbes.—Ajoutez des fines herbes hachées bien minces à l'assaisonnement d'une omelette au naturel. Le reste ne diffère en rien de ce que nous avons enseigné à son article.

Omelette au rognon de veau.—Hachez bien un rognon de veau cuit précédemment à la broche; jetez-le dans des œufs cassés pour une omelette au naturel; battez le tout ensemble, et faites votre omelette comme il a été dit de celle-là.

Omelette d'une autre manière.—Coupez en petits dés ou en tranches minces un rognon cuit également à la broche; mettez-le sur une casserole, et passez-le sur le feu avec un peu d'espagnole, de jus ou de consommé, sel, poivre, persil et ciboules hachées. Lorsqu'il aura bouilli quelque temps, vous ferez une omelette au naturel, et, avant de la dresser, vous verserez votre ragoût au milieu.

Omelette aux champignons.—Hachez ou émincez des champignons; battez-les avec vos œufs comme le rognon de veau, ou autrement préparez-les comme il est indiqué pour ce même rognon, et employez-les de la même manière.

On peut employer aussi et toujours de la même manière, les morilles et mousserons.

Omelette au lard.—Coupez en dés du petit lard dessalé dont vous aurez ôté la couenne, faites-le roussir dans la poêle avec un peu de beurre, et versez dessus des œufs bien battus et légèrement assaisonnés. Achevez et dressez cette omelette comme celle au naturel.

Omelette à la célestine.—Faites quatre petites omelettes au naturel et bien minces, de trois œufs chacune; garnissez-en deux de frangipane et deux de confitures; ensuite vous les roulerez en forme de manchon, en parerez les bouts, et les presserez sur un plat. Au moment de servir, saupoudrez-les de sucre blanc, et les glacez sous le four de campagne ou avec la pelle rouge.

Omelette soufflée.—Cassez des œufs dont vous séparerez les blancs et les jaunes; saupoudrez ceux-ci de sucre en poudre, et jetez dedans du zeste de citron haché bien fin; mêlez le tout ensemble; ensuite fouettez vos blancs d'œufs, versez-les dans les jaunes, et mêlez-les de votre mieux; mettez suffisante quantité de beurre dans une poêle; placez-la sur un

feu peu ardent. Dès que le beurre sera fondu, vous y verserez les œufs. Remuez l'omelette pour que le fond vienne dessus : quand vous verrez que l'omelette a bu le beurre, dressez-la en chausson sur un plat beurré que vous poserez sur un lit de cendres rouges. Jetez du sucre en poudre sur l'omelette ; mettez-la sous le four de campagne bien chargé de feu. Ayez soin de la servir de belle couleur.

Omelette au sucre.—Battez des œufs comme ci-dessus, mêlez-les de quelques zestes de citron, sucrez et mettez daus la poêle ; servez-la ensuite sur un plat que vous aurez garni de sucre râpé, couvrez votre omelette de sucre râpé, passez la pelle rouge et servez.

Omelette au rhum.—L'omelette servie comme il est dit ci-dessus, vous l'arroserez de rhum ; mettez le feu et servez aussitôt.

Omelette aux confitures.—Faites cuire comme il est dit à l'omelette au sucre ; seulement vous ajouterez, avant de battre vos œufs, une quantité suffisante de confitures ; terminez de même.

CHAPITRE XII.

DES FRITURES, JUS, SAUCES, ETC.

Béchamelle.—Mettez dans une casserole huit cuillerées de velouté ; ajoutez-y trois cuillerées de consommé ; faites réduire à grand feu, en

tournant toujours, ces onze cuillerées à cinq; ajoutez alors trois pintes de crême que vous aurez fait réduire à moitié sur un autre fourneau; faites bouillir le tout ensemble, à grand feu, en tournant toujours, pendant près d'une heure, pour que la sauce ne s'attache pas: votre sauce étant liée, vous la passerez à l'étamine.

Beurre fondu.—On n'est point obligé de prendre du beurre aussi fin pour le fondre que s'il s'agissait de le saler; exposez-le à un feu clair dans une marmite de cuivre ou de fonte, et écumez-le en le faisant bouillir, jusqu'à ce qu'il ne jette plus d'impuretés. Lorsqu'il sera cuit de la sorte, vous le coulerez dans des pots de grès bien propres : laissez-le refroidir, et couvrez-le hermétiquement, lorsqu'il sera froid.

Beurre noir.—Mettez dans une casserole un demi-verre de vinaigre avec sel et poivre auquel vous ferez jeter quelques bouillons; mettez dans une casserole sur un autre fourneau une demi-livre de beurre que vous ferez chauffer jusqu'à ce qu'il soit presque noir; laissez reposer, puis versez sur votre vinaigre, et tenez chaud jusqu'à ce que vous vous en serviez.

Friture.—La friture se fait avec la graisse du pot-au-feu; il est bon de la faire clarifier; faites bouillir dans une marmite, écumez et tirez à clair. Il faut avoir deux fritures, dont une pour le poisson spécialement.

Pour savoir si votre friture est à point, jetez dessus quelques petites gouttes d'eau: vous saurez qu'elle est assez chaude si elle pétille.

(*Voyez* pour d'autres détails l'indication particulière à chaque mets.)

Huile de rose.—Faites infuser un quarteron de feuilles de roses dans une pinte d'eau tiède; laissez deux ou trois jours, après cela passez au tamis; mettez ensuite une pinte de bonne eau-de-vie, une demi-livre de sucre clarifié, cannelle, macis et coriandre, une once de tout; laissez cela pendant dix jours au moins, et filtrez.

Jus gras.—Beurrez le fond d'une casserole; ayez des tranches de jambon et des tranches de bœuf; commencez par mettre le jambon, avec des bardes de lard et de l'oignon émincé, puis le bœuf par-dessus; mouillez le tout de bouillon, mettez à grand feu et piquez vos viandes avec un couteau; placez-le sur un feu couvert dès qu'il commencera à s'attacher, et lorsqu'il s'attachera tout à fait, mouillez-le de nouveau avec du bouillon; écumez, assaisonnez; ajoutez ciboules, persil et laurier en bouquet, un peu de girofle, queues de champignons; lorsque les viandes seront parfaitement cuites, passez votre jus, qui vous servira pour donner de la couleur à vos ragoûts et potages.

Jus maigre.—Beurrez le fond d'une casserole; couvrez-le ensuite de tranches de racines

et d'oignons coupés en deux; faites tomber à glace; quand cela sera fait, et que votre jus brunira, mouillez-le avec du bouillon maigre, assaisonnez-le de sel, poivre, persil, ciboules, ail, girofle, thym, laurier; jetez-y quelques queues de champignons: faites bouillir; au bout de trois quarts d'heure vous le passerez.

Liaisons.—On casse des œufs frais avec soin pour n'en point crever le jaune, que l'on sépare du blanc en le transvasant d'une coquille dans l'autre. On jette les germes qui restent, et l'on délaie les jaunes avec deux ou trois cuillerées de la sauce qu'on veut lier. On remue pour bien mélanger le tout, puis on verse doucement, et en remuant toujours, dans la sauce, qu'il faut avoir retirée du feu et qu'on y remet ensuite un instant pour faire épaissir un peu, sans laisser bouillir.

Sauce espagnole.—Mettez dans une casserole du coulis, un verre de vin blanc, autant de bouillon; persil et ciboule en bouquet, une gousse d'ail, deux clous de girofle, une feuille de laurier, deux cuillerées d'huile, une pincée de coriandre, un oignon en tranches; faites bouillir le tout à très-petit feu pendant deux heures; dégraissez ensuite, et passez au tamis; assaisonnez de sel et de poivre.

Sauce piquante.—Mettez dans une casserole un poisson de vinaigre, deux gousses de petit piment, une pincée de poivre fin, une feuille de laurier et un peu de thym. Faites réduire

à moitié, puis versez trois cuillerées d'espagnole, autant de bouillon, et laissez réduire à l'état de bouillie claire. Cette sauce doit être d'un goût relevé.

Sauce tomate.—Mettez dans une casserole, avec un peu de bouillon, du sel, gros poivre, du beurre et un peu de thym, une quinzaine de tomates bien mûres, que vous aurez coupées en deux pour en faire sortir les graines et la partie aqueuse ; vous les ferez cuire en les remuant, jusqu'à ce qu'elles soient en purée ; mouillez-les avec du bouillon, passez-les dans une étamine ; mettez cette purée dans une casserole avec deux cuillerées d'espagnole, ou, à défaut d'espagnole, avec autant de bon bouillon; votre sauce doit être en bouillie légère ; voyez, avant de la servir, si elle est assaisonnée de bon goût.

Sauce blanche.—Mettez dans une casserole un quarteron de beurre frais manié avec une cuillerée de farine, du sel et du poivre ; mouillez avec un peu d'eau, et tournez jusqu'à ce qu'elle soit liée, sans laisser bouillir. Quand vous l'aurez retirée du feu, ajoutez-y un filet de vinaigre ou le jus d'un citron, et si vous voulez, du persil blanchi bien haché, ou un peu de muscade.

Quand on veut la rendre plus épaisse, on la lie avec un ou deux jaunes d'œufs.

Sauce blanche aux câpres.—Elle se fait comme la précédente, remplaçant seulement le vinai-

gre ou le jus de citron par des câpres fines entières et un anchois haché.

Sauce matelote.—Faites roussir des petits oignons dans du beurre, mouillez-les d'espagnole réduite à part, ajoutez champignons, et au moment d'employer votre sauce, vous y mettrez un très-petit morceau de beurre, et la tournerez légèrement.

Sauce au maître d'hôtel liée.—Pétrissez du beurre comme ci-dessus; mettez dans une casserole avec une pincée de farine et demi-verre d'eau; faites chauffer en remuant toujours, et pressez dedans un citron au moment de servir.

Sauce tartare.—Mettez dans le fond d'un vase de terre deux ou trois échalotes hachées très-menu, un peu de cerfeuil et d'estragon, de la moutarde, un filet de vinaigre, du sel et du poivre; arrosez ensuite légèrement votre sauce avec de bonne huile, et remuez-la toujours; si elle se lie trop, jetez-y un peu de vinaigre. Cette sauce se fait à froid.

Sauce italienne.—Mettez dans une casserole gros comme une noix de beurre, des champignons, une échalote, un peu de persil; faites revenir; mouillez avec un verre de vin blanc, et assaisonnez. Faites bouillir à petit feu pendant trois quarts d'heure; passez au tamis, et ajoutez deux cuillerées d'huile.

Sauce au céleri, pour poulets, perdrix, dindes, rôtis, etc.—Faites bouillir votre céleri jusqu'à

ce qu'il soit tendre, ajoutez de la muscade, du poivre, du sel, un morceau de beurre roulé dans la farine, un verre de vin rouge, une cuillerée de jus de champignon et un demiard de bon bouillon, et faites bouillir le tout ensemble. Au lieu de vin vous pouvez mettre un demiard de crême.

Sauce suprême.—Faites réduire à moitié du consommé et du velouté déjà réduit : mettez-y un peu de beurre ; faites bouillir à grand feu ; dès que votre sauce aura pris du corps sans être trop épaisse, mettez un peu de jus de citron ou de verjus, et servez-vous-en.

Sauce à l'échalote.—Prenez des échalotes, hachez-les bien fines, mettez-les dans un poêlon avec un verre de bouillon ; lorsqu'elles sont cuites, mettez une cuillerée de vinaigre, poivre et sel, et un petit morceau de beurre roulé dans la farine, deux cuillerées de jus de champignon ; faites bouillir deux minutes, et votre sauce sera faite.

Sauce aux truffes.—Hachez une ou plusieurs truffes, faites fondre du beurre et passez-les dedans ; mouillez avec du consommé et le double du velouté. Lorsque votre sauce sera suffisamment réduite, vous la dégraisserez et y remettrez du beurre : faites attention qu'il soit bien lié avant d'employer votre sauce.

Sauce pour les poudings.—Vous brassez cette sauce avec du beurre, du vin, du sucre et un peu de farine ; le tout devra bouil-

lir quinze minutes. Elle servira pour tous les poudings dont on a déjà parlé.

Sauce aux pommes pour manger avec les viandes.—Pelez de bonnes pommes douces, ôtez-leur le trognon et coupez-les par quartiers. Etendez-les sur un ratelier recouvert d'une grosse toile suspendue au-dessus du poêle de la cuisine. Lorsque les pommes seront sèches, lavez-les et faites-les bouillir dans du cidre nouveau. Quand elles seront cuites, le cidre aura assez bouilli pour les conserver bonnes jusqu'aux grandes chaleurs de l'été.

CHAPITRE XIII.

DES MARINADES.

Avis.—On conservera pour l'hiver des gadelles, des petits pois verts, etc., en ayant soin, lors de la saison de les cueillir, de les mettre dans des bouteilles bien bouchées et cachetées.

Conservation des cornichons.—On les prend bien verts, ni trop petits, ni trop gros, de belle venue : on les brosse un à un pour enlever le poil rude qui les couvre, et on tranche légèrement leurs extrémités ; on les jette à mesure dans l'eau fraîche, pour les y laisser

tremper pendant quelques heures: faites bouillir du fort vinaigre, tirez vos cornichons de l'eau fraîche, égouttez-les, essuyez-les, rangez-les dans les vases destinés à les garder, avec des petits oignons pelés et blanchis, des branches d'estragon, quelques gousses d'ail, des poivres longs et plusieurs clous de girofle. Quelques personnes ajoutent de la pimprenelle, de la perce-pierre et un peu de sel; versez votre vinaigre tout bouillant sur les cornichons, laissez-le refroidir à découvert, ensuite bouchez les vases et laissez-les reposer pendant trois jours: au bout de ce temps, vous en tirerez le vinaigre, le ferez bouillir de nouveau et le remettrez, en observant encore d'attendre qu'il ait refroidi pour boucher le vase; répétez la même préparation une troisième fois, trois autres jours après.

Les petits concombres, cueillis en vert, se confisent de même. Dans quelques pays, on applique ce procédé à la conservation des aubergines et des choux-fleurs. Ces derniers se font blanchir au préalable, coupés en autant de morceaux qu'ils ont de petits pédoncules. On les mange crus.

Cornichons, capucines, etc.—Faites tremper pendant vingt-quatre heures dans la saumure, comme pour les oignons; ajoutez-y plus de gingembre, avec un petit morceau de perlasse; si on les aime piquants, on y ajoutera des piments. Les capucines, ainsi que les choux-

fleurs, choux rouges, etc., se marinent de la même manière que ci-dessus, en mettant des épices à son goût ; même chose pour gousses de raves.

Petits oignons. — Epluchez-les, mettez-les vingt-quatre heures dans une saumure douce ; et les ayant retirés, jetez-les dans du bon vinaigre à égalité, avec poivre de Cayenne, moutarde en graine, têtes de clous, gingembre, et un peu d'alun ; couvrez-les de feuilles de choux verts, et remuez la casserole pendant une demi-heure sur le feu, et les ayant retirés, couvrez-les.

CHAPITRE XIV.

DES COMPOTES, CONFITURES, ETC.

Avis.—Les Confitures, les Gelées ou autres, et les Sirops, doivent être cuits dans des casseroles de cuivre bien écurées. Il faut éviter toutefois de les laisser refroidir dedans, de peur qu'ils ne prennent le goût du métal : observez ce procédé pour la préparation des liqueurs et des marinades.

Compotes.—On appelle ainsi toute espèce de fruits cuits qui se servent pour dessert. Les plus ordinaires sont celles dont suit la recette.

Compote de pommes.—Coupez vos pommes en deux ou en quatre, selon la grosseur ; ôtez-en le cœur, mettez-les cuire avec un peu d'eau

et suffisante quantité de sucre ; vous n'attendrez point pour les dresser qu'elles se mettent en marmelade ; vous les arroserez de leur sirop après l'avoir fait réduire.

Nota.—On ne pèle que les pommes de reinette, et l'on se contente de piquer légèrement la peau des autres, de quelque espèce qu'elles soient.

Compote de pommes à la portugaise.—Pelez et nettoyez de leurs pepins des pommes de reinette ; jetez du sucre en poudre sur une tourtière, et les arrangez dessus ; mettez d'autre sucre en poudre dans le cœur de chaque pomme, et placez la tourtière ainsi garnie soit dans le four, soit dans le four de campagne ; quand vos pommes seront cuites, vous les saupoudrerez bien de sucre, et les servirez chaudes.

Compote blanche de poires.—Jetez vos poires dans l'eau bouillante, et les retirez dans de l'eau fraîche avant leur entière cuisson ; pelez-les, ôtez-en l'œil, rognez la queue, et remettez-les, entières ou coupées en deux, dans de l'eau fraîche ; vous ferez ensuite un sirop dans une poêle ; quand il bouillira, jetez vos poires dedans avec une tranche de citron, et laissez-les s'achever de cuire ; on les sert chaudes ou froides à volonté.

Compote rouge de poires.—Otez l'œil de vos poires, et rognez-en la queue après les avoir pelées, si bon vous semble ; mettez-les devant le feu dans un vase de terre, avec de l'eau, du

sucre, un peu de cannelle et un petit morceau d'étain. Cette compote, pour laquelle on préfère les poires de messire-jean et de martin-sec, se sert ordinairement chaude.

Compote de cerises.—Mettez dans une poêle, avec un peu d'eau et de sucre, des cerises dont vous aurez raccourci la queue; couvrez-les et leur faites faire quelques bouillons; vous les dresserez ensuite, et les arroserez de leur sirop; ayez soin de les laisser refroidir.

Compote de groseilles.—Faites cuire du sucre dans une quantité d'eau proportionnée pour faire un fort sirop, que vous aurez soin de bien écumer; quand il sera en bon point, vous jetterez vos groseilles dedans, après les avoir bien lavées et égouttées, et leur laisserez faire quelques bouillons; écumez une autre fois le sirop en tirant votre compote du feu, et dressez-la pour la servir froide.

Compote de fraises et de framboises.—Après avoir épluché, lavé, égoutté vos fraises, ou simplement épluché vos framboises, car elles ne se lavent point, vous les jetterez dans un sirop bouillant, semblable à celui ci-dessus indiqué pour les groseilles; mais, au lieu de es faire bouillir, vous les tirerez aussitôt du feu pour les laisser reposer; peu après, vous leur ferez faire un bouillon, et de suite les enlèverez.

Compote de prunes.—Faites blanchir vos prunes à l'eau bouillante, et jetez-les dans de l'eau froide quand elles fléchiront bien sous

le doigt ; ensuite vous les remettrez sur le feu avec un peu d'eau et suffisante quantité de sucre ; ne les laissez point bouillir. Cette compote se sert froide.

Compote d'abricots.—Fendez vos abricots en deux, ôtez les noyaux et rangez-les sur un plat de terre ou autre ustensile convenable dont vous aurez saupoudré le fond de sucre râpé ; arrosez-les légèrement avec de l'eau, et mettez-les sur un feu doux pour bouillir jusqu'à la presque totale réduction du sirop ; vous sèmerez alors du sucre dessus, et les glacerez sous un couvercle ou de toute autre manière ; dressez votre compote quand elle sera parfaitement cuite, et servez-la froide.

Compote de pêches.—Fendez vos pêches, ôtez-en les noyaux, et faites-les blanchir pour pouvoir les peler ; faites un sirop comme pour les groseilles, et mettez cuire vos pêches dedans ; retirez-les, faites réduire le sirop, et les en arrosez dans le compotier : servez froid.

Confitures aux groseilles.—Prenez moitié de groseilles rouges, moitié de blanches, et les égrenez en les écrasant le moins possible ; faites-les bouillir quelque peu dans la bassine, avec des framboises à la proportion d'une livre pour quinze de groseilles, et passez le tout au tamis, en pressant pour bien exprimer le jus.

Si vous avez pesé le fruit en grain, mettez demi-livre de sucre pour livre de fruit ; si vous pesez le jus, mettez deux livres de sucre

clarifié pour trois livres du dit jus (1), et faites cuire vos confitures à grand feu, écumez-les bien ; vous connaîtrez qu'elles sont assez cuites lorsqu'elles formeront à la superficie une grande quantité de petites bulles. On peut aussi s'assurer du degré de cuisson en faisant refroidir un peu des dites confitures ; il est suffisant si elles se congèlent.

Confitures aux cerises.—Enlevez les noyaux des cerises, en observant de les déchirer le moins possible et de n'en point perdre le jus ; mettez-les dans la bassine avec une livre de jus de groseilles par vingt livres de fruit, et demi-livre de sucre par livre du total ; faites cuire à grand feu, remuez doucement vos cerises, et retirez la bassine après que vous aurez amené la cuisson à son point, comme il a été indiqué ci-dessus. (Voyez Confitures aux groseilles.)

Confitures de prunes de mirabelle. — Après avoir ôté les noyaux des prunes, vous prendrez le quart ou le tiers au plus des dites prunes, que vous ferez cuire sans eau dans la bassine, assez seulement pour en tirer le jus

(1) On emploie, pour clarifier le sucre, le procédé suivant : fouettez un blanc d'œuf dans deux verres d'eau pour quatre livres de sucre ; faites bouillir moitié de cette eau avec votre sucre jusqu'à ce qu'il ait monté quatre fois différentes, calmant chaque ébullition par un peu d'eau et de blanc d'œuf, que vous jetterez dessus à mesure qu'il montera ; écumez jusqu'à ce que la surface ne présente plus d'écume, et passez au tamis.

en les pressant ensuite dans un tamis ou un linge clair ; jetez le reste de vos prunes, c'est-à-dire, celles qui sont crues, dans le jus exprimé ; ajoutez-y quarteron de sucre par livre du total, et faites cuire en remuant sans discontinuer, mais avec précaution. La cuisson de cette espèce de confitures se connaît à l'entière évaporation de toute humidité.

Les confitures de mirabelle, ainsi que celles de reine-claude et d'abricots, dont nous allons parler, s'accommodent mieux que les précédentes du sucre et même de la cassonade non clarifiés, parce qu'elles ne doivent point être aussi transparentes.

Confitures de prunes de reine-claude.—Elles se font absolument comme celles de mirabelle et se sucrent un peu moins, si toutefois on emploie la véritable reine-claude, c'est-à-dire celle qui est verte et rouge, et en bon point de maturité. Vous observerez seulement de la faire cuire un peu plus que la mirabelle.

Confitures d'abricots.—Coupez vos abricots par quartiers, et mettez-les dans la bassine avec environ cinq quarterons de sucre pour trois livres de fruits. Ce sera assez d'une livre de sucre pour la même quantité de fruits si les abricots sont d'excellent acabit. Faites cuire le tout, en remuant sans cesse, comme il a été dit pour les prunes de mirabelle : la cuisson se connaît de même ; jetez dedans les amandes de vos abricots, blanchies et ti-

rées de leur enveloppe ; remuez bien étant hors du feu.

Confitures de poires de rousselet.—Pelez vos poires, ôtez-en l'œil, la queue et le cœur ; vous procéderez du reste comme pour les confitures de mirabelle ; mais il ne sera point mal de mettre un peu plus de sucre, une livre environ pour trois de fruit. Notez que, pour toutes confitures, la trop grande épargne de sucre est plutôt préjudiciable qu'avantageuse, parce que c'est le sucre qui les conserve.

Confitures aux pommes grises.—Après avoir épluché les pommes, pesez autant de sucre que vous aurez pesant de pommes ; couvrez vos pommes d'eau et faites-les bouillir environ vingt minutes : les ayant retirées, jetez votre sucre cassé dans le jus, et faites bouillir en sirop, en écumant ; ensuite mettez vos pommes avec le sirop sur un feu modéré, remuez-les avec précaution quand elles cuisent ; ajoutez quelques clous de girofle, ou de l'écorce d'orange si vous l'aimez.

Confitures aux pommes sèches.—Comme pour les confitures précédentes, livre de sucre pour livre de pommes, avec un peu d'eau et écorce d'orange ou citron.

Confitures aux poires et pêches.—Elles se cuisent de la même manière que les pommes ; on peut laisser les pelures aux pêches.

Confitures aux fraises et aux framboises.—Pilez du sucre blanc, mettez livre de sucre pour livre de fraises ou framboises épurées ; sau-

poudrez le sucre sur ce fruit par lits : laissez reposer une heure, puis mettez au feu sans eau, faites cuire en brassant, écumez avec précaution, retirez-les après trente-cinq minutes ; jugez si le sirop est pris et si les fraises ou framboises ont une bonne couleur.

Confitures aux grappes de raisins ou de gadelles.—Prenez de belles grappes de gadelles ou de raisins verts ; ayant préparé un sirop que vous ferez presque cuire sur le feu, trempez chaque grappe dans ce sirop, pendant une minute, retirez-la et mettez-la dans du sucre pilé ; recommencez ce procédé plusieurs fois jusqu'à ce que les grappes soient fermes et presque candies.

Confitures aux atocas.—Livre de sucre pour livre d'atocas avec un peu d'eau ; faites cuire pendant une heure.

Confitures aux groseilles.—Livre pour livre, mettez de l'eau pour faire fondre le sucre, et jetez les groseilles dans le sirop : faites cuire en remuant la casserole, pendant plus d'une heure.

Confitures aux prunes rouges ordinaires.—Comme les groseilles, mais plus longtemps au feu.

Confitures aux citrouilles.—Il y en a qui se cuisent en marmelade, d'autres par morceaux, qui ont bien bonne mine, telles que les *croches*, coupées, que l'on fait sécher une nuit. On fait du sirop avec un peu d'eau, y jetant deux œufs pour clarifier, on le coule,

et on y met de la citrouille, livre pour livre: si l'on se sert de mélasse, on met livre de citrouille par chopine de mélasse; on ajoute écorce d'orange ou de citron, et on laisse trois heures sur un moyen feu.

Confitures aux melons français ou minorques.—Prenez un ou des melons pas trop mûrs, coupez par morceaux, faites un sirop et coulez-le, jetez-y livre de melon pour livre de sucre, faites cuire en remuant la casserole.

Confitures aux grosses prunes blanches ou bleues.—Comme les pommes grises, sans les peler, si c'est votre goût ; pour ôter la pelure on les échaude. D'autres font le sirop, le jettent sur le fruit, recommencent ce procédé le lendemain et font cuire ensuite.

Confitures aux cotons de rhubarbe.—Epluchez-les, coupez-les par morceaux, que vous saupoudrez de sucre; râpez de l'écorce d'orange, laissez reposer une heure, et faites-les cuire sans eau. Elles font d'excellentes tartes.

Chartreuse de pommes.—Vos pommes étant pelées et vidées, coupez en tranches arrondies, mettez ces tranches de pommes dans du sucre clarifié, auquel vous aurez joint le jus d'un citron. Quand elles auront jeté quelques bouillons, retirez-les et laissez-les égoutter; faites réduire en marmelade les débris de vos pommes, que vous aurez mis dans le sucre clarifié; après cette préparation, beurrez un moule, disposez-y avec goût, dans le fond et sur les côtés, vos tranches de pommes,

remplissez l'intérieur avec de la marmelade d'abricots, et couvrez le tout de marmelade de pommes; votre moule étant plein, placez-le dans un four ou sur des cendres rouges avec un couvercle et du feu dessus. Quand la chartreuse est d'une belle couleur, renversez-la sur le plat et servez.

Croquettes de pommes.—Faites de la pâte feuilletée, étendez vos croquettes de pommes bien minces et découpez-les en petits cercles; sur une moitié de ces cercles, mettez un petit tas de marmelade de pommes; repliez l'autre moitié par-dessus et pressez les bords de la pâte avec les doigts, faites frire ces croquettes, couvrez-les de sucre pulvérisé, et servez.

Gâteau au riz.—Faites bouillir une pinte de crême, presqu'une livre de sucre sassé et trois quarterons de riz; lorsqu'il sera crevé ajoutez un bon morceau de beurre bien frais, faites refroidir. Hachez bien menu un demi-zeste de citron et mêlez-le à votre préparation; ajoutez quatre œufs entiers et cinq jaunes, mêlez bien. Prenez un moule, beurrez-le parfaitement; saupoudrez de la mie de pain sur votre beurre, secouez votre moule, mettez-y votre riz, posez-le sur la cendre rouge et couvrez avec feu dessus; au moment de servir renversez votre moule, dressez, servez chaud ou froid.

Manière de couvrir les pots de confitures.—Vous aurez soin de ne jamais laisser vos con-

fitures se refroidir dans la bassine ; mettez-les chaudes dans vos pots, que vous laissez découverts et dans un lieu où il n'y aura point d'humidité, pendant vingt-quatre heures ; taillez des ronds de papier de la même grandeur que la surface de vos pots, trempez ces papiers dans de bonne eau-de-vie, et les appliquez sur vos confitures ; couvrez ensuite vos pots de papier fort, ayant eu soin qu'il ne touche pas au papier de dessous ; ficelez, et serrez vos pots dans un endroit bien sec.

Pommes au riz.—Prenez sept pommes, épluchez-les et enlevez-en le cœur à l'emporte-pièce ; faites-les cuire dans une casserole, dans un sirop allongé, et pressez-y un demi-jus de citron, faites-les bouillir ; lorsque vos pommes seront molles, égouttez-les bien ; faites une courbe pour votre plat à dresser, de marmelade de prunes ou d'abricots, parez vos pommes dessus, remplissez le cœur de vos pommes de gelée de groseilles ; masquez-les de riz comme celui préparé pour le gâteau au riz et servez.

Pommes maringuées.—Foncez un plat avec de la marmelade de pommes (on peut épaissir la marmelade avec des biscuits secs réduits en poudre), et disposez-les en rocher ; battez ensuite des blancs d'œufs avec du sucre en poudre et le zeste d'un citron râpé ; enduisez-en votre marmelade pour la mettre au four ; quand elle est bien colorée, saupoudrez-la de sucre grossièrement pulvérisé, et servez.

Pommes au beurre.—Prenez douze belles pommes épluchées, videz-en le cœur comme les précédentes, faites-les cuire aux trois quarts dans du sirop, égouttez-les ; faites sur un plat un lit de marmelade de groseilles ; placez-y vos pommes et mettez dans chaque cœur vidé du beurre bien frais ; glacez-les à la pelle rouge.

Prunes confites.—Choisissez demi-cent de prunes, soit reines claudes, mirabelles ou autres ; faites-les blanchir ; lorsqu'elles seront bien mollettes, vous les retirerez avec une écumoire et les mettrez dans l'eau fraîche. Faites clarifier cinq livres de sucre, mettez vos prunes dans un vase et couvrez-les de sucre clarifié un peu plus que tiède ; retirez vos prunes le lendemain, faiter bouillir votre sucre par quatre jours différents, et remettez chaque fois sur vos prunes ; la dernière fois vous ajouterez deux verres d'eau à votre sucre et le jetterez bouillant sur vos prunes.

CHAPITRE XV.

DES GELÉES ET DES GLACES.

Gelée de viande.—Prenez un jarret de veau que vous aurez ficelé, mettez-le dans une casserole avec des parures de veau, quelques oignons et carottes en tranches, ciboules et per-

sil en bouquet, mouillez le tout avec du bon bouillon et quelque bon fond ; faites écumer et rafraîchir à plusieurs reprises avec un peu d'eau fraîche : ne faites plus que mijoter votre glace, jusqu'à ce que les viandes soient très-cuites ; ensuite passez-la dans un linge mouillé, et clarifiez-la en y jetant un blanc d'œuf bien fouetté. Cela fait, vous la passerez de nouveau.

Gelée de poisson.—Mettez oignons et carottes coupés en tranches dans une casserole foncée de beurre frais, joignez-y persil et ciboules en bouquet, thym, laurier, ail, et des débris de poisson ; mouillez le tout avec un peu de bouillon de poisson ; quand il sera tombé à glace, vous détacherez cette glace du fond de la casserole, et ajouterez de nouveau autant de bouillon de poisson que vous le jugerez à propos pour ce que vous voulez faire. Après une heure de cuisson, vous passerez le tout dans un linge mouillé, et le ferez réduire comme la *glace de viande* ci-dessus.

Gelée de raisin.—Eraflez votre raisin et faites-le cuire sans eau ; passez-le pour extraire le jus, remettez ce jus sur le feu, avec environ un quarteron de sucre par livre de jus, plus ou moins selon la quantité de raisin ; écumez bien, et retirez vos confitures, quand vous connaîtrez qu'elles sont cuites par l'épreuve indiquée pour celles de groseilles.

Gelée de verjus.—On procède comme il a été dit à l'article *Gelée de raisin*, et l'on mêle un peu de jus de raisin avec le verjus pour l'a-

doucir. Cette gelée veut qu'on emploie livre de sucre pour livre de fruit.

Gelée de pommes.—Prenez des pommes de reinette bien mûres et de la meilleure qualité, pelez-les, fendez-les en quartiers, et ôtez-en soigneusement le cœur; faites-les cuire en marmelade dans une quantité d'eau suffisante, avec un peu de girofle et des écorces de citron jaune; mettez-les ensuite dans des linges au-dessus de plusieurs vases où leur jus tombera de lui-même; vous mettrez ensuite le jus recuire dans la bassine avec votre sucre clarifié, et ne le retirerez du feu qu'au point de parfaite gelée. Vous aurez eu soin de jeter dedans, lorsqu'elle aura commencé à se faire, les écorces de citron ci-dessus dites, et que vous aurez coupées en très-petits morceaux. Cette gelée s'achève en très-peu de temps: on emploie environ une livre de sucre pour trois de jus, selon sa qualité.

Gelée de cerises.—Prenez six livres de belles cerises, bien saines et bien mûres; écrasez et pressez-les dans un sas de crin. Recueillez le jus dans une bassine en y mêlant autant de livres de sucre que vous aurez extrait de demi-bouteilles de jus. Placez sur le feu et faites bouillir, écumez; observez si en refroidissant la liqueur se change en gelée; dans ce cas, retirez du feu, versez dans des pots que vous couvrirez ensuite.

Gelée de groseille à froid.—Exprimez le jus de quatre livres de groseilles, mêlez-y cinq

livres de sucre en poudre ; remuez et exposez au soleil dans des pots évasés : le jour même la gelée est faite.

Gelée de pommes à la canadienne.—Mettez sur le feu des pommes coupées par morceaux, recouvrez-les d'eau, faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade, passez cette décoction à travers un sas ; ensuite vous mettez une livre de sucre pour une pinte de jus de pomme, alors vous mettez le tout sur le feu et le laissez bouillir jusqu'à ce que la gelée paraisse cuite ou que la superficie plisse un peu. Vous observerez aussi qu'il ne faut point couvrir vos pommes en les faisant cuire, cela ternirait votre gelée : il va sans dire que ces pommes doivent être pelées.

On peut faire une gelée de poires de la même manière.

Gelée de vin de Madère.—Prenez une chopine de jus de pieds de veau, mettez une roquille de vin de Madère, du sucre à votre goût, et mettez sur le feu ; quand il est prêt à bouillir, mettez-y trois blancs d'œufs avec les écailles et une cuillerée de jus de citron ; laissez-y alors jeter un bouillon, retirez-le après dix minutes et passez le tout à la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair, en le remettant dans la flanelle si de la première fois il n'était pas suffisamment net ; vous la mettez ensuite froidir dans le moule.

Quand vous ne voulez faire que de la gelée de vin de Madère, vous retranchez deux pieds

de veau et mettez à la place un pied de bœuf, et vous faites réduire le tout à une chopine; elle sera plus forte.

Gelée d'oranges.—Otez les écorces et les graines des oranges, mettez une livre de sucre et une d'orange par petits morceaux, faites jeter un bouillon, coulez dans un linge clair, y ajoutant une roquille d'eau, faites bouillir encore cinq minutes ce que vous aurez coulé, vous en ferez une marmelade qui fera gelée et marmelade ensemble.

Gelée de citrons.—Même procédé que pour la gelée d'oranges.

Glaces.—Pour faire des glaces, on verse la composition que l'on veut faire glacer dans des moules en étain nommés sorbetières, il est préférable qu'ils soient en argent; on trempe ces moules dans de la glace pilée et mêlée de salpêtre, ayant soin de remuer continuellement le moule; dès que la composition sera gelée, on trempera la sorbetière dans l'eau bouillante, et on la retirera aussitôt: cela aidera la composition à se détacher.

Les glaces se font rarement dans des maisons bourgeoises: notre recette servira pour les villes où l'on est obligé de les faire soi-même; mais à cause du peu de pratique, les moyens les plus simples nous ont paru les meilleurs.

Glace à la groseille.—Versez dans votre sorbetière moitié sirop de groseille et moitié eau; mélangez ensemble et remuez.

Les glaces à la fraise, à la framboise, aux cerises se font de la même manière.

Glace à la vanille.—Pilez un demi-gros de vanille, huit onces de sucre; faites bouillir dans une chopine de lait, passez au tamis et faites glacer.

Nougat.—Prenez poids égal de sucre blanc et d'amandes douces mondées, fendues en long par petits quartiers; faites fondre le sucre dans le quart pesant d'eau clarifiée; jetez-y les amandes et tournez-les sur le feu jusqu'à ce qu'elles pétillent; aromatisez-les de râpure de citron, orange, ou de quelque autre ingrédient de bon goût; mettez le tout en moule, et continuez de le faire cuire en l'appliquant avec la main tout autour et dans le fond, jusqu'à ce qu'il ait pris couleur de caramel.

Il faut se tremper de temps en temps les doigts dans l'eau fraîche.

CHAPITRE XVI.

DES CRÊMES, BLANCS-MANGÉS, ETC.

Blanc-mangé.—Prenez quatre pieds de veau et mettez-les dans dix chopines d'eau, faites-les réduire à une pinte, écumez-les pendant qu'ils cuisent; faites-les froidir et dégraissez-les bien; séparez votre jus en deux, pour une chopine de jus mettez une chopine de lait, des

amandes amères, de la cannelle, muscade et sucre à votre goût, laissez-le bouillir doucement jusqu'à ce qu'il ait pris le goût des épices, ensuite vous le retirez et le passez dans une flanelle, et le mettez refroidir dans votre moule.

Blanc-mangé délicieux.—Mettez une once de colle de poisson (*isinglass*) dans un peu d'eau sur un feu doux jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Puis prenez une pinte de bonne crême, sucrez-la à votre goût et ajoutez-y un petit citron ou de la vanille. Vous fouetterez bien votre colle et la coulerez sur cette crême. Mouillez ensuite vos moules avec de l'eau froide et emplissez-les et laissez-les dans une place fraîche jusqu'à ce que le contenu soit pris.

Blanc-mangé d'une autre espèce.—Faites fondre une once de colle de poisson dans un peu d'eau et faites bouillir une pinte de lait avec du sucre et des amandes amères, ou quelques gouttes d'huile d'amandes ; faites jeter un bouillon à ce mélange et coulez-le.

Blanc-mangé d'une autre façon encore.—Faites bouillir deux onces de colle de poisson dans trois demiards d'eau pendant une demi-heure, et ensuite coulez-le ; vous pourrez y ajouter trois chopines de lait ou crême, et vous sucrerez le tout à votre goût, y ajoutant de l'eau de pêche ou quelques amandes amères : vous faites bouillir encore un peu et vous lui donnez ensuite la forme que vous voulez.

Crême à la glace.—Faites bouillir un demi-

gallon de lait avec un quarteron de sucre blanc dans une casserole ; versez cela ensuite avec des gouttes d'essence de citron dans un vaisseau allongé, étroit et ayant une ouverture sur le dessus fermée par un couvercle, avec des poignées ou une anse ; vous placerez ce dernier dans un autre vase de plomb ou de bois, contenant du sel au fond, de la glace et du sel sur les côtés pour l'entourer ; vous aurez soin de remuer continuellement celui renfermant le lait jusqu'à ce que le tout soit formé en crême.

Il y en a qui jettent des blancs d'œufs battus dans le lait pour que la crême prenne plus vite.

Crême fouettée.—Prenez une chopine de crême, sucrez-la à votre goût, observez que votre sucre soit écrasé bien menu, ajoutez un verre de vin blanc et un blanc d'œuf, un peu de muscade, battez le tout avec des verges jusqu'à ce que votre crême soit en neige ; ensuite vous mettez dans chacun de vos verres à vin une cuillerée à thé de confitures ou de gelée, et vous les remplissez de votre crême.

Crême jaune.—Faites bouillir une pinte de lait, avec cannelle et muscade, battez douze jaunes d'œufs avec des amandes amères bien pilées et un peu de crême douce ; quand le lait bout, retirez-le, et brassez les jaunes d'œufs dans la casserole, toujours du même côté, et sur un peu de cendre rouge jusqu'à ce que ça épaississe ; ensuite retirez et mettez

dans des verres à crême, râpez de la muscade dessus.

Crême brûlée.—Même procédé, seulement quand votre crême est faite, vous brûlez la quantité que vous souhaitez de sucre et le mêlez dans votre crême.

Crême à la portugaise.—Prenez une chopine de bon lait et une demi-chopine de crême douce mêlés ensemble, battez ensuite le jaune de trois œufs avec du sucre à votre goût, un morceau de cannelle, autant d'écorce de citron coupée menue ; alors vous mettez le tout sur le feu en observant de le brasser toujours avec une mouvette jusqu'à ce que la crême paraisse s'y attacher ou qu'elle soit prise, vous retirerez et la servirez froide.

Crême au jus de citron.—Battez quatre œufs, ajoutez-y du sucre à votre goût et trois cuillerées de jus de citron, une chopine d'eau froide, battez de nouveau le tout ensemble, et lorsqu'il sera bien mêlé, placez-le sur un feu peu ardent, et brassez jusqu'à ce que la crême soit prise; lorsqu'elle sera tiède ou froide, vous y mettrez, en la brassant un peu, une petite goutte d'essence de fleur d'orange. Servez-la froide.

Crême blanche.—Quatre blancs d'œufs battus en neige; lorsqu'ils seront bien battus, mettez deux dessus de crême dedans; faites bouillir un peu plus d'une chopine de lait avec de la cannelle, muscade et sucre blanc ; coulez cela, et mettez-le peu à peu dans vos

blancs d'œufs, jusqu'à ce que le tout y soit; vous remettez ensuite le tout dans votre poêle bien nette, et le tenez sur un trépied avec un peu de braise dessous, pendant quelques minutes, toujours brassant sur le même côté; quand elle est prise, videz dans votre plat.

Crême aux amandes pralinées.—Prenez une once d'amandes douces et deux d'amères que vous pralinerez; lorsqu'elles seront froides, écrasez-les bien, et faites bouillir trois verres de crême, à laquelle vous ajouterez vos amandes, et vous retirerez du feu; jetez ensuite le tout dans la passoire, et vous y ajouterez après cinq jaunes d'œufs bien battus, et vous ferez passer encore quatre ou cinq fois dans la passoire; après quoi vous pourrez faire prendre votre crême dans un plat creux ou dans des petits pots.

Crême au chocolat.—Faites dissoudre du chocolat dans de l'eau, à la proportion d'un verre par livre; mettez-y un peu de sucre, et mêlez-le avec crême, lait et jaunes d'œufs dans la proportion de six par pinte de crême ou lait; ajoutez un grain de sel; passez cette crême comme la précédente, et faites-la prendre au bain-marie avec du feu dessous, en observant qu'elle ne bouille point.

Crême à la française.—Prenez de la crême avec moitié autant de lait, mettez-y du sucre, et faites réduire à un tiers du tout; ôtez-le du feu; quand il ne sera plus que tiède, vous y mêlerez un peu de présure détrempée avec

de l'eau, et verserez votre crême dans son plat, après l'avoir passée au tamis ; faites-la prendre entre deux feux très-doux ; glacez-la, et la servez froide ; on peut encore la faire prendre au bain-marie, surtout si on la fait en petits pots.

Crême au café à la canadienne.—Six bonnes tasses de café bien fort, tirez-le au clair, prenez ensuite une chopine de crême et un quarteron de sucre, faites-le réduire de moitié, délayez-y six jaunes d'œufs, une cuillerée à dessert de farine, passez le tout dans le sas, mettez le tout sur le feu et le brassez jusqu'à ce qu'il soit pris.

Crême au café.—Prenez un quarteron de café cru pour une chopine de crême ; faites-le roussir, non brûler, dans la poêle, et ensuite infusez dans la crême bouillante, en ayant soin de le découvrir ; passez cette infusion : ajoutez-y jaunes d'œufs, dans la proportion indiquée à l'article ci-dessus, sucre, un peu de sel, et faites prendre votre crême comme la précédente.

Crême au thé.—Faites infuser du thé dans de la crême bouillante pendant une heure, et procédez du reste comme il est indiqué pour la crême au café.

Crême à la fleur d'oranger, au citron, à la vanille.—Toutes les crêmes se font, comme celles au thé et au café, par infusion, dans de la crême ou du lait, de l'ingrédient dont on veut leur communiquer la saveur. Elles se con-

duisent de même, se font également prendre au bain-marie, et on les sert froides.

Crême à la frangipane.—Délayez de la farine avec des œufs, blancs et jaunes à la fois, et détrempez cette pâte avec de la crême, à la proportion d'un demi-demiard et deux œufs par cuillerée de farine; ajoutez un bon morceau de sucre, quelques grains de sel, fleur d'oranger grillée et hachée, écorce râpée de citron vert, ou zeste de citron ordinaire, à défaut de l'autre ; faites cuire le tout pendant une demi-heure, en le tournant sans discontinuer; tirez-la du feu, laissez-la refroidir, glacez-la et servez.

Crême au caramel.—Jetez du sucre en poudre dans une bassine de cuivre ou poêlon de même métal non étamé; faites fondre sans eau sur un bon feu, et prendre une couleur rousse; jetez dedans, selon la quantité, du caramel, plus ou moins de fleur d'oranger pralinée, préalablement fondue dans de l'eau; ajoutez-y crême ou lait, de même en proportion; passez le tout, après l'avoir fait bouillir, et le mettez prendre au bain-marie.

Crême fouettée à la française.—Mettez dans une terrine une pinte de très-bon lait; ajoutez une pincée de gomme arabique, que vous aurez fait dissoudre dans un peu d'eau de fleur d'oranger; fouettez le tout avec la verge d'osier, et quand votre crême sera en neige, vous la dresserez sur un plat au moyen de 'écumoire. Cette préparation doit être faite

quelques minutes avant de servir, et dans l'endroit le plus frais possible.

On fait toutes les crêmes fouettées de la même manière ; pour celle à la rose, on fait infuser une poignée de feuilles de roses dans la crême que l'on a fait bouillir ; celle du chocolat râpé très-fin ; celle au café, en ajoutant une cuillerée de café très-fort. On peut encore la faire à la framboise, à la fraise : alors on pressure ces fruits dans un linge, et on fait tomber le jus sur la crême que l'on fouette ensuite.

Jaune-mangé.—Versez une chopine d'eau bouillante sur deux onces de colle de poisson, et aussitôt qu'elle sera dissoute, vous y ajouterez trois demi-demiards de vin blanc, le jus d'un citron et celui de deux oranges, l'écorce d'un citron râpée bien fine, et sucrez le tout à votre goût ; après quoi, vous ajouterez huit œufs, et vous ferez bouillir bien doucement : mettez ensuite dans des moules.

CHAPITRE XVII.

DES DIFFÉRENTES MANIÈRES D'ACCOMMODER LES LÉGUMES.

Artichauts à la poivrade.—On les prend petits ; fendez-les en quatre ; ôtez les premières feuilles ; coupez le haut des autres ; ôtez le

foin; parez le porte-feuille et servez-les dans de l'eau fraîche avec un huilier, sel et poivre.

Artichauts à la sauce blanche.—Parez, faites cuire et rafraîchissez vos artichauts comme les précédents. Faites-les réchauffer au moment de les servir, en les replongeant dans l'eau bouillante, après avoir ôté le foin; dressez-les sur le plat, mettez de la sauce blanche dans chaque artichaut à la place qu'occupait le foin, et replacez le clocher sans qu'il y paraisse. On peut aussi servir la sauce tout simplement dans une saucière.

Artichauts frits.—Vos artichauts, choisis bien tendres, étant coupés par morceaux, parés, lavés et égouttés comme ceux à la barigoule, faites-les tremper quelque temps dans une pâte faite avec une poignée de farine, deux œufs, blancs et jaunes, un filet de vinaigre, autant d'huile fine, le double de bière, sel et poivre; vous les arroserez pour les faire frire, et servez-les en belle couleur, avec du persil frit.

Asperges à l'huile.—Otez les feuilles et coupez tout ou partie du blanc de vos asperges, ratissez-les légèrement, et après les avoir liées par bottillons, jetez-les dans l'eau bouillante; ajoutez un peu de sel; rafraîchissez-les avec de l'eau froide avant leur cuisson. Quand elles seront cuites, vous les egoutterez, les dresserez régulièrement sur un plat, en un seul paquet, et les servirez froides avec un huilier.

Asperges à la sauce blanche.—Préparez et faites-les cuire comme les précédentes; dressez-les régulièrement en plusieurs paquets parallèles, les têtes au centre du plat. Vous les servirez très-chaudes, avec votre sauce blanche, sans câpres, dans une saucière.

Asperges en petits pois.—Prenez de petites asperges ; coupez-les de la grosseur d'un pois ; faites-les cuire comme des asperges entières ; lorsqu'elles seront cuites, retirez-les de l'eau bouillante pour les jeter ensuite dans l'eau froide, puis égouttez-les dans une passoire, et ensuite sur un torchon blanc ; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, gros poivre, un peu de sucre ; passez-les sur le feu ardent, en les remuant sans discontinuer ; saupoudrez-les légèrement de farine, mouillez-les avec une goutte d'eau, de bouillon ou de velouté ; un instant après, vous les retirerez et les lierez, bien chaudes, avec des jaunes d'œufs ; servez-les entourées d'œufs pochés ou mollets, ou encore de croûtons au beurre.

Asperges, cotonniers, épinards, etc.—On fait bouillir chacun des herbages dans l'eau avec un peu de sel : ensuite, les ayant égouttés, on y ajoute beurre, poivre et sel, et ils font des plats excellents de légumes.

Aubergines grillées.—Fendez vos aubergines dans leur longueur ; ôtez-en les pepins ; coupez-les ensuite par tranches minces du même sens ; faites-les mariner avec un peu d'huile,

des fines herbes, poivre et sel; quand elles le seront suffisamment, vous les égoutterez, les mettrez cuire sur le gril et les servirez avec une sauce convenable.

Betteraves.—Lavez-les avec précaution, c'est-à-dire, ne leur ôtez rien, ensuite faites-les bouillir; en les retirant, ôtez les pelures, et tranchez-les comme des gros sous, jetez-les dans le vinaigre, couvrez-les: elles ne se conservent point.

Cardons d'Espagne à l'espagnole.—Epluchez vos cardons; coupez-les de la longueur de trois pouces; enlevez les bords, et rejetez tout ce qui n'est point blanc et tendre. Faites-les blanchir à l'eau bouillante; lorsque le limon commencera à quitter sous le doigt, retirez une partie de l'eau bouillante; remettez-en de la froide, afin que vous puissiez les bien nettoyer sans vous brûler les mains. Lorsqu'ils seront bien propres, parez-les de nouveau; mettez-les dans une casserole; couvrez-les de bardes de lard; mouillez-les avec du consommé et le jus d'un citron; faites-les cuire pendant quatre heures; au bout de ce temps, égouttez-les, et arrangez-les dans une terrine ou casserole qui puisse aller au feu; mouillez-les avec quatre cuillerées de demi-glace de volaille sans sel; faites-les mijoter jusqu'à suffisante réduction; au moment de servir, vous ferez fondre dans de l'espagnole clarifiée gros comme un œuf de moelle de bœuf; ajoutez-y du jus de citron; dressez vos

cardons; saucez-les avec l'espagnole, et servez-les bouillants.

Carottes, navets, poireaux, etc.—Ces plantes servent dans les soupes, et se mangent avec le bouilli. Les panais bouillis sont aussi excellents avec le poisson frais.

Céleri en salade.—Choisissez-le gros, bien blanc et bien tendre; après l'avoir bien épluché et lavé à plusieurs eaux, faites une remoulade de sel, poivre, huile, vinaigre et moutarde; versez-la sur votre céleri et retournez-la jusqu'à ce que tous les brins en soient également saucés.

Céleri à la bourgeoise.—Epluchez-le sans le friser; faites-le tremper dans l'eau pour le bien laver; mettez-le cuire une demi-heure dans de l'eau bouillante avec un peu de sel; retirez-le dans l'eau fraîche; pressez-le bien; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre; saupoudrez-le de farine, et faites-le cuire avec de bon bouillon et du coulis; assaisonnez-le de bon goût: vous aurez soin de le dégraisser. Servez-le sous telle viande que vous jugerez à propos.

Céleri en entier en ragoût.—Tâchez, en épluchant vos pieds de céleri, de le tailler de grosseur et de longueur égales. Vous les laverez avec d'autant plus d'attention qu'ils seront entiers. Faites-les blanchir dans une eau légèrement salée, rafraîchissez et égouttez-les bien; faites un roux léger, mouillez-le avec du bouillon et tournez-le continuelle-

ment. Quand il bouillira, vous mettrez votre céleri dedans, sans le rompre, et le ferez aller à grand feu environ une demi-heure; dressez-le et l'arrosez avec la sauce.

Choux au petit lard.—Lavez bien des choux coupés en quartiers; faites-les bouillir un quart d'heure dans de l'eau; coupez du petit lard par morceaux tenant à la couenne; mettez-les avec vos choux, que vous retirerez un instant après dans de l'eau fraîche; pressez-les bien, ayez soin de les ficeler; mettez-les cuire dans une braise avec vos morceaux de lard et telle viande que vous voudrez servir; ajoutez sel, poivre, racine, un bouquet de persil, ciboules, girofle; lorsque la viande et les choux seront cuits, retirez-les pour les dégraisser; dressez votre viande sur un plat; masquez-la avec vos choux, et arrangez le petit lard par-dessus ceux-ci.

Choux à la bourgeoise.—Coupez en tranches minces un ou plusieurs choux, selon leur taille et la force du plat que vous voudrez servir; faites-les blanchir assez longtemps dans l'eau bouillante, avec un peu de sel; égouttez-les; hachez-les en gros après les avoir rafraîchis; cela fait, vous les passerez au feu dans une casserole avec du beurre, sel et poivre; ajoutez une forte pincée de farine, remuez bien vos choux en la répandant dessus; mouillez-les avec du bouillon; remuez toujours, et faites-les bouillir jusqu'à ce que la sauce soit à bon point de réduction.

Choux au lait.—Préparez et conduisez vos choux comme les précédents ; toute la différence consiste à les mouiller avec du bon lait. Faites réduire la sauce au même point.

Chou farci.—Faites bouillir un quart-d'heure, dans l'eau, un chou que vous aurez bien épluché et lavé ; ensuite retirez-le dans l'eau fraîche, laissez-le refroidir ; ôtez-en les feuilles une à une ; mettez à chacune un peu de farce ; cela fait, replacez les feuilles l'une sur l'autre, comme si le chou était entier ; ficelez-le exactement, et faites-le cuire dans une braise ; quand il sera froid, égouttez-le bien, pressez-le légèrement pour en faire sortir la graisse, et dressez-le sur le plat, soit tout entier en le parant, soit coupé en deux ; mettez dessous un coulis, ou une espagnole, ou un roux léger, mouillé avec votre cuissôn et passé au tamis.

Choux de Bruxelles.—Otez les feuilles jaunes, et faites cuire vos petits choux dans l'eau et sel ; rafraîchissez-les, faites égoutter, et servez sur un morceau de beurre avec sel et poivre.

Choucroute.—Vous la faites dessaler pendant une heure, et ensuite la lavez à plusieurs eaux ; mettez dans la casserole avec graisse, morceaux de lard de poitrine, saucisses et saucissons crus ; laissez cuire pendant cinq à six heures, servez votre choucroute avec le lard, saucisses et saucissons.

Choux-fleurs à la sauce blanche ou brune.—

Epluchez et lavez bien vos choux-fleurs ; mettez-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel et de beurre ; quand ils seront cuits, dressez-les sur un plat, en ayant soin de rapprocher tous les morceaux et de leur donner la forme d'un seul chou-fleur ; arrosez-les avec une sauce blanche ou une sauce au coulis et servez; autrement, jetez-les dans la casserole où vous aurez fait votre sauce, sautez-les dedans et les servez : de la sorte ils auront moins bonne mine, mais bien meilleur goût.

Choux-fleurs en parmesan.—Préparez et faites cuire vos choux-fleurs comme les précédents ; arrosez-les d'une sauce blanche à laquelle vous aurez incorporé du parmesan râpé ; couvrez-les ensuite d'un lit de mie de pain et de fromage râpé également : dorez ce lit avec du beurre tiède, mettez-en un second par-dessus : environ un quart d'heure avant de servir vos choux-fleurs, vous mettrez le plat sous le four de campagne, avec feu dessous et feu dessus, pour former la croûte et leur faire prendre couleur.

Citrouille ou potiron en fricassée.—Epluchez votre potiron ; coupez-le en gros dés égaux et le faites cuire dans l'eau avec un peu de sel et un petit morceau de beurre ; mettez-le ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre, persil haché, sel et poivre ; laissez-le bouillir ; quand il ne restera plus de sucre, vous délaierez des jaunes d'œufs avec de la crême ou du lait, et vous lierez votre potiron

avec, en le tournant à mesure que vous verserez.

La citrouille, dont le potiron n'est qu'une variété, peut s'accommoder de même ; mais on en fait plus volontiers usage pour le potage.

Les courges d'Espagne, autre variété de la citrouille, s'accommodent comme le potiron ; elles fondent moins et ont plus de goût.

Nous en dirons autant de l'artichaut d'Espagne, qui est préféré par beaucoup de personnes.

Concombres au jus.—Arrangez dans une casserole des quartiers de concombre bien nettoyés, blanchis et égouttés ; mouillez-les avec du consommé, du jus de bœuf, et quelques cuillerées d'espagnole, si vous en avez ; ne les faites que mijoter ; dressez-les aussitôt qu'ils seront cuits, et arrosez-les avec la sauce : vous auriez soin de la faire réduire auparavant, si elle était trop longue.

Concombres farcis.—Videz des concombres, ôtez-en l'écorce ; remplissez-les de farce cuite, et rebouchez le trou, de peur qu'elle n'en sorte: vous les ferez cuire comme le chou farci, et les servirez avec la même sauce. Observez seulement qu'il ne faut guère qu'une demi-heure pour la cuisson des concombres.

Epinards au lait.—Epluchez-les et lavez ; faites-les cuire dans l'eau bouillante, et retirez-les dans l'eau froide pour les bien presser ; hachez-les ensuite ; mettez-les dans une cas-

serole, avec un morceau de beurre, sel, poivre, muscade en poudre, s'il vous convient; passez-les sur un fourneau très-vif, pour les rendre verts; saupoudrez-les d'une pincée de farine, et les mouillez peu à peu avec du lait; vous pourrez les finir avec un plat de croûtons au beurre, et servez chaudement.

Epinards au jus.—Ils ne diffèrent des précédents que par le mouillement; au lieu du lait, vous emploierez du jus de bœuf et du velouté, ou à défaut de l'un et de l'autre, de bon bouillon: faites en sorte que vos épinards ne soient point clairs. On y met du coulis ou du jus de veau; apprêtés de cette façon, on peut les servir avec de la viande cuite à la broche.

Fèves à la bourgeoise.—Otez-en seulement les têtes, et faites-les cuire dans de l'eau bouillante, pendant un quart d'heure, pour en ôter l'âcreté, égouttez-les, et faites-les revenir avec un morceau de beurre dans une casserole; ajoutez un peu de farine; mouillez-les avec du bouillon, et ajoutez sel, poivre, serriette hachée. Quelques moments après, vous les lierez avec des jaunes d'œufs; ajoutez-y un petit morceau de sucre; remuez-les vivement et servez.

Fèves dérobées.—Faites-les cuire dans une eau de sel, et jetez-les dans l'eau fraîche pour les tenir bien vertes; ensuite vous les égoutterez et les accommoderez de la même manière que les précédentes.

Fèves vertes et tendres.—On ôte les filandres, on les sale dans une tinette ; on les dessale pour les manger bouillies, en hiver, avec sauce au beurre, vinaigre, huile, poivre, etc.

Haricots verts à la bourgeoise.—Vos haricots étant épluchés, lavez-les : mettez de l'eau et du sel dans un chaudron, faites-la bouillir et jetez-y vos haricots ; lorsqu'ils fléchiront sous le doigt, vous les retirerez, les laisserez égoutter dans une passoire, et les mettrez dans l'eau froide ; mettez ensuite un morceau de beurre dans une casserole, jetez-y vos haricots bouillants ; assaisonnez-les de sel, gros poivre, persil blanchi et haché ; remuez-les continuellement et servez.

Haricots verts au beurre noir.—Egouttez bien les haricots verts que vous aurez fait cuire comme si vous vouliez les accommoder à la bourgeoise ; assaisonnez-les de poivre et de sel ; sautez-les, dressez-les sur un plat, et saucez-les avec un beurre noir.

Haricots verts au roux.—Faites roussir de l'oignon dans du beurre ; quand il aura pris une belle couleur, jetez-y vos haricots cuits à l'eau et égouttés comme il est dit plus haut ; sautez-les, assaisonnez-les de bon goût ; sautez-les encore pour mêler l'assaisonnement ; ajoutez un filet de verjus ou de vinaigre, et servez.

Haricots verts au jus.—Quand vos haricots seront cuits comme les précédents dans de l'eau de sel légère, jetez-les tout bouillants

dans une casserole; mouillez-les avec une cuillerée de jus de bœuf; ajoutez un morceau de beurre, du persil blanchi et haché, un peu de gros poivre; liez-les en les remuant vite et fort; ajoutez du jus de citron ou un filet de verjus, et servez.

Haricots blancs nouveaux à la bourgeoise.— Jetez vos haricots dans l'eau bouillante avec du sel et un peu de beurre; rafraîchissez-les souvent avec de l'eau froide; quand ils seront cuits, égouttez-les; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre; sautez-les, et ajoutez-y persil haché, sel, poivre, un filet de vinaigre ou de verjus, ou mieux du jus de citron.

Haricots nouveaux à la bretonne. — Faites cuire vos haricots comme les précédents; égouttez-les; jetez-les dans une casserole avec quelques cuillerées de purée brune d'oignons et autant d'espagnole. A défaut d'espagnole, vous vous servirez de consommé ou de bon bouillon gras; salez, poivrez, sautez vos haricots; ajoutez un bon morceau de beurre fin, sautez-les de nouveau, et servez sans retard.

Haricots à la provençale.—Prenez une pinte ou plus de haricots de Soissons, que vous aurez préalablement fait tremper; mettez-les dans un plat de terre, avec du bouillon, quatre ou cinq cuillerées d'huile, un petit morceau de beurre, deux oignons en tranches, du persil haché, un bouquet garni, une cuisse d'oie ou du petit salé, poivre, sel, muscade; faites

cuire pendant quatre heures, plus ou moins, de manière que, lorsqu'ils seront arrivés à leur cuisson, ils se trouvent liés à leur point.

Herbes salées.—On épluche le persil, le cerfeuil, et des cives que l'on lave à grande eau, ensuite on pose un lit de sel pour un lit d'herbes, dans un grand vase de grès,—elles servent pour les soupes maigres.

Laitue pommée en salade.—Epluchez et lavez bien votre laitue, mettez-la dans un saladier, et parez-la le plus artistement que vous pourrez avec ses cœurs coupés en quartiers, de la fourniture hachée bien menu, et, si c'est la saison, des fleurs de capucines, pieds d'alouette et autres.

Laitue en miroton.—Après les avoir débarrassées des premières feuilles et lavées, faites-les blanchir dans une eau légèrement salée; égouttez-les; mettez un peu de sel et de poivre sur le cœur de chacune; ficelez-les et les faites cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, avec légumes, un bon assaisonnement et un peu de bouillon; couvrez-les de bardes; qu'elles ne fassent que mijoter. Au moment de servir, vous les égoutterez, les déficellerez, les presserez dans un torchon, et les dresserez en miroton sur un plat: mettez entre chaque laitue un croûton de grandeur égale; glacez le tout, et le saucez avec une espagnole bien corsée.

Laitues hachées au jus.—Otez toutes les feuilles dures de vos laitues, et la côte des plus gran-

des feuilles ; ayez soin de les bien laver. Vous les ferez blanchir à l'eau bouillante avec un peu de sel. Rafraîchissez-les, égouttez, pressez-les bien et les hachez menu. Cela fait, vous emploierez pour les faire cuire le même procédé que pour l'oseille au jus. Vous dresserez de même.

Laitues hachées, au lait.—Préparez-les, faites-les blanchir ; hachez-les comme les précédentes ; ensuite vous les ferez cuire et les lierez comme l'oseille au lait. On ne met rien dessus le plus ordinairement.

Laitue, chicorée, céleri, concombres, cresson, pissenlits, etc.—Ces herbes potagères et autres se mangent en salade, avec vinaigre, huile, poivre, sel, crême douce, etc.

Lentilles à la maître-d'hôtel.—Faites cuire vos lentilles dans de l'eau avec un peu de sel : égouttez-les et mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, du persil haché, sel et poivre ; sautez-les pendant quelques minutes, après quoi vous les dresserez, les entourerez de croûtons de pain au beurre et les servirez très-chaudes.

Lentilles au roux.—Faites roussir dans du beurre des tranches d'oignon et des fines herbes hachées ; ajoutez-y un peu de farine ; quand votre roux sera assez brun, mouillez-le avec de l'eau, ou mieux du bouillon, jetez-y vos lentilles cuites à l'eau, et égouttées comme les précédentes ; ajoutez sel et poivre ; sautez-les de même et servez.

Lentilles au lard, à la paysanne.—Mettez des lentilles et un bon morceau de petit lard dans une marmite pleine d'eau ; faites cuire le tout ensemble ; quand il le sera, fricassez vos lenlilles comme les précédentes, et masquez-en votre petit lard, que vous aurez dressé sur un plat.

Navets au blanc.—Epluchez vos navets ; tournez-les soit en bâtonnets, soit en poires, en gousses d'ail ou en champignons : faites-les revenir dans le beurre. Aussitôt que vous leur verrez prendre une belle couleur jaune, vous les mouillerez avec du bouillon ; sucrez-les légèrement et faites-les cuire à petit feu ; dressez-les ensuite et arrosez-les avec une sauce blanche dans laquelle vous aurez mêlé de la moutarde.

Navets au roux.—Préparez vos navets comme les précédents. Vous les ferez revenir de même ; saupoudrez-les de farine ; quand ils seront roux, vous les mouillerez avec du bouillon ; sucrez-les. Il faut également qu'ils ne fassent que mijoter. Quand ils seront cuits, vous les dresserez. Faites réduire la sauce si elle est trop longue, arrosez-en vos navets.

Navets pour garniture.—Tournez-les après les avoir épluchés et faites-les cuire soit avec du consommé, soit dans un roux que vous ne mouillerez point.

Oignons en salade.—Prenez des petits oignons blancs, coupez-en la tête et la queue, sans les éplucher autrement ; faites-les cuire dans du

bouillon; quand ils seront cuits, vous les dresserez dans un saladier et les assaisonnerez comme une salade ordinaire.

Oignons glacés.—Choisissez des oignons de grosseur égale; épluchez-les sans en couper ni la tête ni la queue. Cela fait, vous les placerez sur la tête dans une casserole dont vous aurez beurré le fond. Salez et poivrez-les, ajoutez un morceau de beurre frais, un autre de sucre; mouillez le tout avec de l'eau et le couvrez de papier beurré. Faites réduire à moitié sur un grand feu et cuire ensuite sur un feu doux. Dressez-les quand ils seront tombés à glace; jetez alors dans votre casserole avec la glace de vos oignons une pincée de farine, tournez-la vivement, mouillez-la avec un peu de bouillon, ajoutez un peu de sel et de poivre; quand cette sauce sera bien liée, vous en arroserez vos oignons.

Oseille au jus.—Hachez votre oseille bien menu, joignez-y une forte poignée de cerfeuil et poirée blanche, aussi hachés; mettez le tout cuire avec de l'eau et un peu de sel. Lorsque votre oseille sera cuite, vous l'égoutterez bien; ensuite, faites-la roussir dans une casserole avec un morceau de beurre proportionné à sa quantité; saupoudrez-la de farine en ne cessant pas de la remuer, et mouillez-la soit avec du velouté, soit avec du jus de bœuf, ou quelque bon fond. A défaut de tout cela, vous emploierez du consommé, ou au moins d'excellent bouillon; dans ce dernier

cas, vous mettrez un peu plus de beurre. Quand elle aura bouilli un quart d'heure environ, dressez-la et mettez dessus ce que bon vous semblera : quartiers d'œufs durs, œufs pochés, viande, ou croûtons de pain frits au beurre.

Oseille maigre au lait.—Votre oseille étant bien épluchée, hachée et cuite comme la précédente, faites-la frire de même avec un morceau de beurre dans une casserole. Cassez à part un œuf ou deux, selon la force du plat : amalgamez-les avec de la farine, ajoutez un autre œuf; délayez le tout avec du lait, ensuite vous verserez cette liaison dans votre oseille que vous remuerez bien, pour que le mélange soit complet. Lorsqu'elle aura bouilli comme la précédente, vous la dresserez pour en faire le même usage.

Pois au lard.—Maniez des petits pois avec du beurre frais; versez de l'eau dessus, et laissez-les ainsi environ un quart d'heure; pendant qu'ils trempent, faites revenir dans du beurre une quantité proportionnée de petit lard coupé en gros dés; égouttez bien vos pois; mettez-les dans une autre casserole; faites-les suer; mouillez-les avec du bouillon, du consommé ou de l'espagnole, si vous en avez; jetez-y votre lard; ajoutez un bouquet de persil garni, gros poivre et un peu de sel; faites-les partir à grand feu; ensuite vous les ralentirez; laissez mijoter vos pois jusqu'à ce qu'ils soient cuits et que leur sauce vous pa-

raisse suffisamment réduite; dégraissez-la, ôtez le bouquet et servez.

Petits pois à la bourgeoise.—Prenez une ou deux pintes de petits pois, lavez-les et les maniez ensuite dans une casserole avec un morceau de beurre ; ajoutez-y un bouquet de persil et ciboules, un petit morceau de sucre ; passez-les à grand feu, et mouillez-les avec une eau de sel claire et légère ; quand cette eau est réduite et que vos pois sont cuits, ôtez le bouquet ; retirez-les du feu, et liez-les avec un bon morceau de beurre frais, manié auparavant avec une très-petite pincée de farine.

Petits pois à l'anglaise.—Jetez des petits pois dans de l'eau bouillante ; assaisonnez-les de sel et de poivre ; quand ils seront cuits, vous les égoutterez et les dresserez sur un plat avec un gros morceau de beurre, ou plusieurs petits par-dessus.

Pois goulus verts.—On appelle ainsi une espèce de pois que l'on mange avec la cosse, lorsqu'ils sont tendres ; accommodez-les comme les précédents, hors que vous ne les manierez point avec du beurre avant de les faire cuire : cela serait impossible, et d'ailleurs n'aboutirait à rien.

Pommes de terre à la sauce blanche.—Vos pommes de terre étant cuites et coupées comme nous l'avons dit ci-dessus, tenez-les le plus chaudement possible. Vous délaierez de la fécule de pommes de terre avec un morceau de beurre, du bouillon, sel et poivre, sur un

feu doux. Aussitôt que cette sauce sera suffisamment liée, vous y jetterez, si bon vous semble, quelques anchois hachés, des câpres, et en arroserez vos pommes de terre. Servez le plus chaudement que vous pourrez.

Pommes de terre au blanc.—Mettez-les dans une casserole avec persil et ciboules hachés; vos pommes de terre cuites et coupées comme celles ci-dessus, faites-les revenir, mouillez-les avec du lait, ayez soin de les bien tourner et servez-les avant qu'elles bouillent.

Pommes de terre à la crême.—Après avoir fait cuire, épluché et coupé vos pommes de terre, mettez dans une casserole un morceau de beurre manié avec de la farine; arrosez-le avec de la crême: assaisonnez de sel et de gros poivre; tournez cette sauce; quand elle sera près de bouillir, vous jetterez vos pommes de terre dedans, les sauterez et les servirez bien chaudes.

Pommes de terre à la hollandaise.—Lorsque vous aurez mis vos pommes de terre en pâte, comme les précédentes, passez cette pâte; assaisonnez-la de sel, poivre et fines herbes hachées; mouillez-la avec un peu de jus de bœuf; formez-en des boulettes; trempez-les une à une dans des œufs bien battus et faites-les frire. Vous les servirez garnis de persil frit.

Pommes de terre à la barigoule.—Prenez des pommes de terre crues, d'une moyenne grosseur, pelez-les et mettez-les cuire dans du bouillon gras ou maigre et de l'eau, avec un

peu de bonne huile, un peu de sel et de poivre, des racines, quelques oignons, un bouquet de persil garni; quand elles seront cuites et qu'il n'y aura plus de sauce, laissez-les frire un moment dans l'huile et prendre une belle couleur; vous les servirez avec une sauce à l'huile, vinaigre, sel et gros poivre.

Pommes de terre au lard.—Faites roussir du beurre, délayez de la farine; quand votre roux sera bien foncé en couleur, assaisonnez-le de poivre et d'un bouquet de persil garni; ajoutez du lard gras et maigre coupé en gros dés, et laissez-le cuire à moitié dans le roux; vous y jetterez alors vos pommes de terre crues, après les avoir pelées et coupées. Quand elles seront cuites, dégraissez le ragoût et servez promptement.

Pommes de terre à la maître-d'hôtel.—Coupez en tranches des pommes de terre cuites à l'étouffade; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, sel et gros poivre; sautez-les de temps en temps sur un bon feu, après quoi vous les arroserez avec une sauce à la maître-d'hôtel faite avec un bon morceau de beurre, du persil, des échalottes hachées très-menu, du sel, du poivre et un jus de citron pétris ensemble et liés dans une casserole sur un feu doux. Servez ce ragoût le plus promptement possible.

Pommes de terre frites.—Pelez les pommes de terre crues, coupez-les par tranches minces ou par quartiers longs, trempez-les dans

une pâte et faites-les frire de belle couleur; avant de les servir sur table, saupoudrez-les de sel blanc. Vous emploierez de préférence pour votre pâte de la farine de pomme de terre.

Pommes de terre à la Nanette.—Faites un roux de belle couleur avec du beurre et de la farine; mouillez-le avec du bouillon gras ou maigre; jetez-y des pommes de terre crues, pelées et coupées par morceaux un peu minces; mettez-y sel, poivre, un bouquet de persil garni. Vous pouvez les servir seules ou sous telle viande rôtie que vous voudrez.

Pommes de terre à l'allemande.—Pelez, coupez par tranches des pommes de terre cuites à l'étouffade; coupez ensuite du pain en petits morceaux minces et carrés; faites frire le tout dans du beurre; dressez-le sur un plat creux, et l'arrosez avec une bouillie à la farine de pomme de terre. Avant de servir, vous pourrez faire prendre couleur à votre ragoût en le saupoudrant de sucre et le mettant sous le four de campagne. On peut aussi la glacer avec la pelle rouge.

Pommes de terre à la polonaise.—Mettez cuire des pommes de terre bien lavées dans de l'eau de rivière, avec un peu de beurre, deux gros oignons coupés en quatre, du thym, du laurier, du basilic, quelques clous de girofle, sel et gros poivre: laissez-les bouillir jusqu'à ce que le doigt enfonce dedans; jetez-les ensuite dans une passoire pour les égoutter; pelez-les toutes chaudes, coupez-les seulement en

deux ou trois, et versez dessus une sauce blanche aux câpres.

Pommes de terre au beurre noir.—Faites cuire des pommes de terre de la manière accoutumée; pelez-les, coupez-les en morceaux, et arrangez-les sur un plat; entourez-les de persil frit en branches. Vous les arroserez avec une sauce au beurre noir, et les servirez promptement.

Pommes de terre à la duchesse.—Pelez et coupez en morceaux des pommes de terre violettes que vous aurez fait cuire dans de l'eau de sel avec un bouquet de sarriette; mettez-les dans une casserole avec quelques cuillerées de sauce tournée réduite; délayez-y des jaunes d'œufs; salez légèrement; ajoutez-y un bon morceau de beurre, et liez le tout en remuant avec vivacité.

Pommes de terre à la poêle.—Pelez et coupez en tranches minces des pommes de terre que vous aurez fait cuire auparavant; mettez-les dans une poêle avec très-peu de beurre ou de graisse; retournez-les jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées; servez-les sans sauce. Vous pouvez vous en servir en guise de croûton de pain au beurre, pour garnir des plats d'épinards, de hachis de viande et de mirotons.

Pommes de terre à la maîtresse de maison.—Lavez bien vos pommes de terre; mettez-les cuire dans le pot-au-feu lorsque le bouillon est fait, et retirez-les à temps, de peur qu'elles

ne crèvent ; servez-les bien chaudes avec du beurre frais dans une assiette : chacun en met dessus à mesure en les mangeant.

Pommes de terre en haricot.—Vos pommes de terre n'étant cuites qu'à moitié, pelez-les, coupez-les en deux si elles sont grosses ; mettez-les dans une casserole où vous aurez mis cuire du mouton, et finissez-les comme un haricot aux navets.

Pommes de terre aux oignons—Faites roussir de l'oignon dans du beurre, coupez des pommes de terre à moitié cuites, et mettez-les finir avec du bouillon gras ou maigre ; ne les faites que mijoter.

Pommes de terre (gâteau de).—Faites cuire des pommes de terre sous la cendre, épluchez-les et réduisez-les en pâte. Vous la délaierez avec six jaunes d'œufs par livre pesant, et ajouterez quatre onces de sucre en poudre pour le même poids de pâte ; pétrissez le tout ensemble ; mettez-y ensuite le zeste d'un citron râpé, son jus et des blancs d'œufs ; façonnez le tout et le mettez dans une tourtière graissée légèrement avec du beurre ; vous lui ferez former sa croûte et prendre couleur sous le four de campagne.

Pommes de terre pour garniture.—Vous les choisirez petites et bien rondes ; pelez-les ; mettez-les cuire dans du jus gras ou maigre, et servez-vous-en pour garnir tel plat auquel elles puissent convenir, ou pour mettre dans

le corps de certaines volailles en guise de marrons, ou mêlées avec.

Quand on veut les mettre sous un gigot ou toute autre viande à la broche, on commence par les faire cuire dans l'eau, ou mieux, à l'étouffade, et on les place dans la lèchefrite, pour leur faire prendre du goût et de la couleur.

Salsifis.— Ces deux sortes de racines, qui sont l'une blanche, l'autre noire, se préparent et se servent absolument de même.

Salsifis à la sauce blanche.—Epluchez-les, et, pour qu'ils ne noircissent pas, jetez-les à mesure dans de l'eau acidulée d'un peu de vinaigre blanc. Faites-les cuire environ une heure dans de l'eau avec un petit morceau de beurre, sel, gros poivre, du jus de citron, ou du moins un peu de vinaigre blanc. Quand ils seront cuits, vous les dresserez et les arroserez avec une bonne sauce blanche.

Salsifis frits. — Egouttez bien vos salsifis après les avoir fait cuire comme si vous les vouliez mettre à la sauce blanche. Vous en aurez une dans laquelle vous les sauterez. Lorsqu'ils seront froids, vous les tremperez dans une pâte et les ferez frire.

Topinambours.—Vous pouvez accommoder ces légumes de toutes les façons indiquées pour les pommes de terre, hors celles où il les faudrait réduire en purée. On les emploie aussi dans les ragoûts de viande où l'on pourrait mettre des pommes de terre.

Truffes au naturel.—Mettez-les tremper dans de l'eau fraîche ; frottez-les bien avec une brosse rude ; faites attention qu'il n'y reste point de terre, et repassez-les dans une seconde eau ; après cela vous les mettrez cuire dans moitié bouillon, moitié vin ; si vous aviez du consommé, il faudrait le préférer au bouillon. Assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, un bouquet de persil garni, oignons et racine. Quand elles seront cuites, vous les égoutterez bien et les servirez sous une serviette. C'est aussi de cette manière que vous les ferez cuire, avant de les employer dans les ragoûts.

Thym, marjolaine, sarriette, persil, etc.—On placera chacune de ces plantes devant le feu, ayant soin de les empêcher de perdre leur verdure, ensuite on les mettra dans des sacs, chacune séparée, pour l'hiver ; elles sont toutes excellentes et contribueront beaucoup à préparer les mets de la *Cuisinière Canadienne.*

CHAPITRE XVIII.

RECETTES POUR FAIRE DIFFÉRENTS BREUVAGES, TELS QUE BIÈRES, LIQUEURS, VINS, ETC.

Baume.—Echaudez une pincée de cette

plante, et vous en ferez un excellent breuvage pour ceux qui ont la fièvre, etc.

Bière de gingembre.—On fera dix gallons de cette bière, avec ce qui suit : une demi-livre de gingembre en poudre, sept livres de sucre fin, six onces de crème de tartre, trois ou quatre citrons, et deux tasses d'écume de bière (*yeast*).

Bière à la mélasse.—Prenez un gallon et demi d'eau, un demi-gallon de mélasse, un demiart de levain et deux cuillerées de crème de tartre ; brassez bien le tout, et ajoutez-y l'écorce d'un citron, (le jus d'un citron pourrait être substitué à la crème de tartre) ; laissez tremper le tout dix ou douze heures, et vous pouvez ensuite mettre en bouteilles avec un grain de raisin dans chacune.

Bière de racines.—Prenez une chopine de son, une poignée de houblon, quelques branches d'épinette, de ciguë ou de cèdre, un peu de laurier, et des racines de plantain, de bardane, de dent-de-lion (pissenlit) ; faites bouillir le tout, et vous le coulerez ensuite : ainsi fait, vous y ajouterez une cuillerée de gingembre avec de la mélasse, pour la sucrer à votre goût, et une moyenne tasse de levain. Si vous désirez vous en servir de suite, vous pouvez en laisser une bouteille à la chaleur : le reste se fermentera au froid. Cette recette est pour un gallon.

Breuvage de récolte.—Mêlez avec cinq gallons d'eau un demi-gallon de mélasse, une pinte de vinaigre et deux onces de gingembre en

poudre. Ce breuvage est en même temps bon et salutaire.

Café au lait.—Faites bouillir une moyenne cuillerée de café moulu dans une chopine de lait pendant un quart d'heure, ajoutez ensuite un petit morceau de colle de poisson pour le clarifier, et laissez-le encore bouillir quelques minutes ; ensuite, vous le mettez près du feu pour qu'il repose.

Café à l'eau. — La meilleure manière de faire du café à l'eau, est d'employer la cafetière à filtre, en versant de l'eau bouillante sur la poudre, et laissant filtrer ; il doit être servi brûlant.

Cerises à l'eau-de-vie.—Mettez dans un bocal une livre de cerises qui ne soient pas trop mûres, et auxquelles vous aurez coupé la moitié de la queue ; ajoutez un quarteron de sucre que vous aurez fait clarifier, et une pinte de bonne eau-de-vie à 22 degrés, mêlée avec le sirop ; versez sur vos cerises quand le sirop sera froid ; ajoutez quelques morceaux de cannelle et clous de girofle ; bouchez votre vase avec un liége et couvrez de parchemin.

Quelques personnes procèdent pour les cerises comme pour les autres fruits, c'est-à-dire leur font jeter un seul bouillon dans le sirop et mettent l'eau-de-vie après : ce procédé conserve beaucoup plus leur goût aux cerises.

Cidre, manière de le conserver doux.—En mettant une chopine de graine de moutarde dans un quart de cidre nouveau, on le conservera

bon et doux pendant plusieurs mois. On a conservé du cidre d'automne, de cette façon, jusqu'au mois de mai suivant, et à cette époque, il a été trouvé excellent et doux à boire.

Curaçao.—Faites infuser pendant quinze jours, dans trois pintes de bonne eau-de-vie, une demi-livre de zestes de curaçao; tirez à clair, mêlez à cela une livre de sucre clarifié; filtrez et mettez en bouteilles.

Eau de Seltz.—Cette eau, dont on fait un grand usage depuis quelques années, facilite la digestion et donne aux vins ou aux sirops un goût très-agréable.

Emplissez d'eau jusqu'au goulot une bouteille à laquelle vous adapterez un bouchon qui bouche hermétiquement; versez dans votre eau un gros d'acide tartarique et un gros de bi-carbonate de soude aussi en poudre; rebouchez promptement et ficelez. Au bout d'un quart d'heure, elle est bonne à boire. On peut boire cette eau pure; mais, versée sur quelques cuillerées de sirop, soit de groseilles ou autre, elle ajoute un pétillant semblable à celui du vin de Champagne.

Frêne piquant pour réchauffer.—Prenez une grande cuillerée de frêne piquant que vous laverez; ensuite échaudez-la dans une chopine d'eau bouillante; laissez-la infuser pendant vingt-quatre heures; coulez et faites un sirop à votre goût; ajoutez trois chopines de bon rhum, et passez au feu dix minutes.

Limonade.—Faites fondre une demi-livre

de sucre dans une pinte et demie d'eau et passez-y le jus de quatre citrons.

Pour l'orangeade, on remplace le citron par l'orange.

Quelques personnes coupent leurs citrons ou leurs oranges par tranches, et jettent dessus de l'eau bouillante ; ce procédé ne doit être employé que pour la limonade de malade.

Limonade de citron.—Coupez un citron, pressez-le bien, et l'ayant échaudé, ajoutez-y sucre blanc, avec un peu de muscade: le citron sera moins malfaisant pour les personnes faibles.

Liqueur d'anisette. — Vous ferez infuser dans trois pintes d'eau-de-vie un quarteron d'anis vert, un zeste de citron et quelque peu de cannelle; laissez cette infusion pendant un mois; tirez à clair, ajoutez une pinte et demie d'eau et une livre et demie de sucre clarifié; faites filtrer et mettez en bouteilles.

Liqueur de vespète.—Prenez une bouteille de gros verre ou de grès, qui tienne un peu plus de deux pintes, mettez deux pintes de bonne eau-de-vie, ajoutez-y les graines qui suivent, après que vous les aurez concassées grossièrement dans un mortier, savoir : deux gros de graines d'angélique, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, ajoutez-y le jus de deux citrons avec le reste des écorces, une livre de sucre; laissez infuser le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, ayant soin de la remuer de temps en temps pour faire fon-

dre le sucre, ensuite vous passerez la liqueur, pour la rendre plus claire, par la chausse ou par le papier gris, et la mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher.

Liqueur de menthe (*peppermint*). — Jetez de l'essence de *peppermint* dans du rhum blanc à votre goût ; faites un sirop que vous mettez avec votre rhum et *peppermint* sur le feu, en remuant ; écumez et mettez en bouteilles.

Liqueur de cerises, framboises, fraises, cassis, gadelles sauvages, etc. — Il faut que le fruit trempe assez longtemps pour que le rhum ou l'eau-de-vie ait le goût et la couleur du fruit ; coulez dans une chausse, faites fondre du sucre avec un peu d'eau, et faites-en un sirop cuit ; sucrez le jus à votre goût ; mettez au feu, y portant attention, retirez, et laissez froidir avant de mettre dans la bouteille que vous aurez soin de bien boucher.

Liqueur de citron recommandable.—Enlevez par petits morceaux l'écorce d'un citron, dont vous aurez détaché tout le blanc ; mettez dans une bouteille de bon rhum blanc, une cuillerée de coriandre, une de fleur de safran, trois clous de girofle, bouchez bien la bouteille ; exposez-la au soleil ou à la chaleur pendant quarante jours ; ce temps écoulé, ajoutez-y une autre bouteille de rhum ; faites fondre du sucre blanc avec un peu d'eau en sirop, mettez cela dans la casserole sur le feu pendant quelques minutes ; prenez-en soin, retirez et mettez en bouteilles.

Noyau.—Mettez une livre d'amandes d'abricots dépouillées et concassées dans quatre pintes d'eau-de-vie, deux livres de sucre clarifié, un gros de cannelle ; faites infuser pendant un mois ou deux ; passez au tamis ; ajoutez une livre de sucre fondu dans une pinte d'eau de rivière ; filtrez ensuite.

Petite bière commune.—Prenez une poignée de houblon pour un seau d'eau, une chopine de son et une roquille de mélasse, une tasse de levain et une cuillerée de gingembre.

Ratafia d'anis.—Prenez une livre de sucre blanc pilé et faites bouillir dans une roquille d'eau : lavez trois onces d'anis que vous mettrez sur un feu avec une autre roquille d'eau, et retirez avant de bouillir ; laissez infuser une demi-heure dans le sirop ; ajoutez un peu de coriandre avec trois chopines d'eau-de-vie ; exposez cela en cruche au soleil pendant trois semaines, le remuant souvent ; ensuite coulez et mettez en bouteille.

Ratafia de noyau ou d'amandes amères.—Echaudez et pelez une demi-livre d'amandes amères, mettez-les infuser dans un peu d'eau-de-vie et une pinte d'eau, une livre de sucre pilé, une poignée de coriandre, un peu de cannelle, pendant huit jours ; vous passerez ensuite à la chausse ; que ce soit bien clair, et mettez en bouteille.

Sagou.—Pour lui ôter le goût de terreux, vous le faites tremper dans l'eau froide pendant une heure ; jetez cette eau et lavez-le

bien, ajoutez d'autre eau, et vous le ferez bouillir doucement jusqu'à ce qu'il soit clair, ayant soin d'y ajouter ensuite des épices, écorce de citron, vin et sucre, et vous faites encore bouillir quelque temps.

Sirop de vinaigre à la canadienne.—Faites tremper des framboises dans assez de vinaigre pour couvrir le fruit, pendant douze heures, retirez et coulez ; pour une livre de sucre cassé, jetez une chopine de jus par-dessus, et faites bouillir une demi-heure à gros bouillons ; écumez et retirez dans un vase, ensuite vous mettrez en bouteille, ayant soin de bien boucher. Ce sirop se conservera bien.

Sirop de vinaigre à la française.—Mettez dans une terrine une pinte de bon vinaigre blanc, faites infuser dedans une quantité de framboises épluchées, ayant soin qu'elles soient couvertes entièrement par le liquide ; laissez pendant dix à douze jours, ensuite vous passerez au tamis. Faites clarifier trois livres de sucre, ajoutez votre vinaigre et retirez au premier bouillon ; faites refroidir et mettez en bouteilles.

Sirop de mûres.—Choisissez quantité suffisante de belles mûres bien noires ; mettez-les sur un feu doux, faites-en exprimer le jus au tamis, ajoutez deux livres de sucre réduit en poudre par livre de jus ; mettez le tout dans une terrine bien couverte, sur une cendre chaude, entretenez le feu pendant deux ou

trois jours; laissez refroidir, et mettez en bouteilles.

Sirop d'orgeat.—Prenez une livre d'amandes douces, une once d'amandes amères, jetez-les dans de l'eau bouillante, et les retirez du feu quand la peau se détachera facilement; mettez-les dans l'eau fraîche à mesure que vous les pèlerez; faites-les ensuite égoutter, et pilez-les dans un mortier, en ajoutant de temps en temps quelques cuillerées d'eau et de sucre en poudre; votre pâte bien délayée, vous ajouterez une chopine d'eau; passez le tout dans un torchon; faites cuire et clarifier une livre de sucre, versez dessus votre lait d'amandes; retirez après le premier bouillon; ajoutez une cuillerée à bouche d'eau de fleurs d'oranger, faites refroidir dans une terrine, et vous mettrez en bouteilles.

Sirop de groseilles.—Prenez deux livres de groseilles rouges qui ne soient pas tout à fait mûres, une livre de belles cerises et une demi-livre de framboises; écrasez le tout ensemble, après avoir ôté ce qu'il y a de vert et les noyaux de ces fruits; exprimez-en le jus, et laissez fermenter dans une terrine pendant une journée; ensuite, passez au tamis jusqu'à ce qu'il soit parfaitement clair; pesez le jus, ajoutez deux livres de sucre par chaque livre de fruit; faites jeter deux ou trois bouillons après que le sucre sera fondu, laissez refroidir et mettez en bouteilles. Il est assez utile de

changer votre sirop de vase pour éviter de laisser refroidir dans la bassine.

Sirop de cerises.—Retirez les noyaux et les queues à quatre livres de cerises bien mûres et bien saines; mettez sur le feu avec deux verres d'eau; faites jeter quelques bouillons et passez au tamis; ajoutez alors deux livres de sucre par chaque livre de liquide, mettez sur le feu, faites bouillir, écumez, terminez en faisant refroidir et mettez en bouteilles.

Vin de Champagne de cidre.—Prenez de bonnes pommes d'automne bien mûres, pressez-les, et faites bouillir le jus en sortant de la presse dans une casserole de cuivre pendant dix minutes; écumez-le bien durant l'ébullition, et ensuite mettez-le en quart, en ayant soin que le quart soit bien plein. Vers la fin de l'hiver et avant que la seconde fermentation ait eu lieu, procurez-vous assez de bouteilles fortes pour mettre le tout en bouteilles. Il faut faire attention de ne pas emplir les bouteilles trop pleines. Il faut laisser un espace entre le contenu et le bouchon. Les bouteilles ainsi pleines doivent être rangées sur une tablette dans une bonne cave.

Vin de gadelles.—Les gadelles rouges sont meilleures que les gadelles blanches, elles donnent plus de jus et le vin a le goût plus fin. On procède de la même manière que pour faire du cidre. En sortant de la presse, on ajoute pour chaque gallon de ce jus trois ou quatre livres de sucre; on le laisse ensuite

fermenter jusqu'à ce qu'il soit devenu parfaitement limpide. Il est ensuite transvasé dans des quarts bien nets que l'on bondonne bien serré. Il ne faut pas faire usage de ce vin avant un certain temps qu'il faut lui donner pour le mûrir et l'affermir.

Vin de gadelles d'une autre façon.—Dans une pinte de jus de gadelles, mettez deux pintes d'eau, trois de cassonade. Mettez ce mélange dans un quart bien net, et laissez la bonde ouverte durant six semaines : au bout de ce temps, bondonnez-le bien serré.

Vin pur de pommes.—Prenez 15 gallons de cidre de bonnes pommes mûres et saines en sortant de la presse, auxquelles vous ajouterez soixante livres de bonne cassonade que vous laisserez dissoudre dedans ; mettez ensuite ce mélange dans un quart bien net que vous remplirez moins deux gallons, puis mettez ce quart dans un endroit froid, en ayant soin de lui laisser la bonde ouverte pendant quarante-huit heures. Au bout de ce temps, appliquez la bonde, sans toutefois la fermer trop juste ; il faut y laisser une petite ouverture pour l'air tant que la fermentation durera. Lorsque la fermentation aura entièrement cessé, mettez la bonde bien serrée. Ce vin n'est bon qu'au bout d'un an, et il ne faut pas qu'il soit remué.

CHAPITRE XIX.

RECETTES DIVERSES.

BEURRE.

Fabrication.—La bonté du beurre dépend beaucoup de la qualité de la crème, et la qualité de celle-ci dépend non-seulement de la nature des aliments avec lesquels les vaches ont été nourries, mais aussi de la manière dont la crème a été séparée du lait. Le meilleur beurre se fait avec de la crème levée sur du lait doux, trait seulement depuis dix ou douze heures. Lorsqu'on lève la crème après ce court espace de temps, le lait n'est point aigre ; il peut être employé à tous les usages auxquels on emploie le lait non-écrémé ; en effet, toute la crème n'est pas encore montée à la surface du lait ; la partie qui contient le plus de beurre y est seule arrivée. Si on ne veut pas écrémer le lait avant qu'il soit caillé, il faut le faire au moins aussitôt que la crème est montée et forme une espèce de peau à la surface du lait. On ne doit jamais attendre que le lait soit assez caillé pour qu'il se trouve séparé de la crème par du petit-lait, on n'obtiendrait ainsi que du beurre de médiocre qualité, la crème étant déjà plus ou moins altérée. Quand il fait chaud, le mieux est de faire le beurre tous les jours ou tous les deux jours ; si le temps est frais ou froid, il

y a peu d'inconvénient à ne faire le beurre que deux fois par semaine, et même une seule fois, pourvu qu'on ait le soin de conserver la crème dans un endroit bien frais.

Pour séparer la crème du lait, on se sert d'une cuillère, et mieux encore d'un écumoire ; car, s'il arrive que quelques portions de caillé ou de lait se trouvent au-dessous de la crème, elle s'échappe par les trous de l'écumoire et la crème en est plus pure. Le lait doit être conservé dans des terrines de grès non-vernissées et très-évasées : la crème ayant moins de trajet à parcourir pour arriver à la surface du lait, la séparation est plus prompte et plus parfaite, tandis que, si le lait est conservé dans des pots hauts et étroits, il arrive souvent que la crème n'a pas le temps de monter avant que le lait ne se caille.—On peut encore séparer la crème en mettant le lait dans des vases de zinc ou de verre de 3½ à 4 pouces de hauteur et d'une très-grande surface, percés à leur base d'un petit trou qu'on ferme avec un bouchon : dix ou douze heures après que le lait est trait, selon la température, on débouche le vase et le lait s'échappe ; aussitôt qu'on est arrivé à la crème, on remet le bouchon.

Lorsqu'on a séparé la crème du lait, on la réunit dans un vase appelé *crémière*. Les meilleures crémières sont en terre non-vernissée, hautes et étroites d'entrée ; on les tient parfaitement bouchées. On place les crémiè-

res dans un endroit frais et exempt de toute mauvaise odeur. Au moment de faire le beurre, on verse la crème dans la *baratte*. On doit préférer les barattes de forme cylindrique (ronde), placées horizontalement sur deux supports et garnies à l'intérieur de volants de bois percés de trous ou faits en peigne, et mis en mouvement au moyen d'une manivelle. Ces barattes se nomment aussi *moulins à beurre*.

Le battage doit être fait dans des conditions atmosphériques, en dehors desquelles on n'obtiendrait qu'un produit plus ou moins défectueux. S'il fait froid, il est prudent de faire séjourner pendant dix ou quinze minutes de l'eau bouillante dans la baratte et de l'agiter de temps en temps ; s'il fait chaud, on doit au contraire y passer de l'eau aussi fraîche que possible. Pour que le beurre se fasse bien, il faut que la crème ait de 12° à 15° ; si la crème était plus froide, on pourrait en élever la température en y versant peu à peu du lait très-chaud mais non bouilli, ou mieux encore en plaçant la crémière dans un vase plein d'eau bouillante : on agite la crème pour qu'elle touche aux parois (bords) et ne s'échauffe pas de manière à tourner en huile; s'il fait très-chaud, on peut mettre un peu de glace dans la crème, ou placer la crémière pendant une demi-heure dans de l'eau froide. Si la chaleur de la crème est à un degré convenable, vingt-cinq à trente minutes, et quel-

quefois quinze à vingt suffisent pour faire le beurre. Si la température n'est pas convenable, le travail peut durer jusqu'à douze heures; alors le beurre perd une grande partie de sa qualité et de sa couleur. Quand la crème est dans la baratte, on tourne avec égalité, ni trop vite, ni trop doucement; au bout de quelques instants, la crème s'épaissit, et la manivelle est dure à tourner; bientôt la crème se ramollit, et on entend un bruit de liquide agité qui annonce que le beurre se fait. Il est d'abord en globules presque imperceptibles; ceux-ci s'agglomèrent et deviennent gros comme des pois; enfin ils forment une masse. On ne doit point attendre que cette réunion soit trop complète pour séparer le lait du beurre; on le fait écouler en ouvrant la porte de la baratte seulement assez pour lui livrer passage; on retient le beurre soit avec un petit grillage, soit avec l'écumoire. Lorsque le lait de beurre est écoulé, on le remplace par de l'eau fraîche; on ferme la baratte et on tourne de nouveau. Après quelques instants, on extrait l'eau et on la renouvelle; si elle est fortement chargée de lait, on la fait écouler et on sort le beurre pour le travailler avec une cuillère de bois, dans une sébile (vaisseau de bois rond et creux), une terrine non-vernissée, ou sur une table mouillées à l'avance. En général, c'est un mauvais procédé que de laver de nouveau le beurre, qui perd ainsi une partie de sa saveur et de

sa couleur: ce travail n'est utile qu'autant qu'il a pour objet d'enlever le mauvais goût à une crème qui n'est pas très-fraîche.

On travaille le beurre en le prenant par petites portions et en le pressant avec la cuillère pour en faire sortir tout ce qui lui est étranger, puis on le réunit soit en mottes, soit en quarterons; on peut aussi le mettre en pot ou le saler, selon l'usage auquel on le destine. —Il arrive quelquefois, surtout en hiver, que le beurre ne se réunit pas et reste en grumeaux; si l'on parvient à le mettre en forme, il est cassant et tombe en miettes; cela tient à ce qu'il n'est pas assez travaillé, et qu'il renferme encore de l'eau ou du lait. On travaillera donc de nouveau dans un lieu chaud, ou devant le feu clair d'une cheminée; avec de la patience on réussit, mais malgré tous les soins, cette longue manipulation fait perdre au beurre une partie de ses bonnes qualités. Tous les vases, tous les ustensiles qui servent à la confection du beurre doivent être tenus avec une minutieuse propreté, lavés souvent dans de l'eau chaude et rincés dans de l'eau fraîche, égouttés et même essuyés; il convient même de laver le tout de temps en temps avec de l'eau de lessive ou de potasse. Il faut aussi écarter du lait et de la crème tout ce qui a une odeur forte, parce que la crème contracterait infailliblement cette odeur.

N. B.—Indépendamment du procédé de

fabrication qui vient d'être décrit, il en existe un autre qui est très-simple et qui ne diffère de l'autre que par l'emploi direct du lait. Ainsi, au lieu de faire reposer le lait pour enlever la crème, c'est le lait lui-même qu'on introduit dans la baratte et qu'on soumet à son action. L'extraction du beurre est tout aussi facile qu'avec la crème, si l'on observe exactement les conditions de température indiquées ci-dessus. On conçoit du reste facilement que par l'emploi direct du lait, on évite tous les inconvénients et tous les embarras qu'entraîne sa conservation ; le beurre jouit toujours de ses qualités naturelles ; il n'est jamais altéré soit par l'acidification de la crème ou du caillé, soit par la rancidité de la crème, soit enfin par les odeurs étrangères qui peuvent affecter celle-ci. Seulement, ce procédé exige des barattes plus grandes.

Beurre frais.–Pour prolonger la conservation du beurre frais pendant plusieurs jours, on fait usage des procédés suivants : Le beurre, au sortir de la baratte, est mis dans de l'eau très-fraîche, qui doit le recouvrir entièrement. L'eau soumise préalablement à l'ébullition puis refroidie est la meilleure, parce qu'elle ne contient pas d'air. En renouvelant l'eau tous les jours, si le beurre est de bonne qualité, il peut se conserver pendant une ou deux semaines, surtout en hiver, en le tenant dans un endroit frais.

18

Beurre salé.—Le beurre que l'on sale au printemps pour la vente d'été, et en automne pour la provision, doit subir cette opération lorsqu'il est encore frais. La salaison se fait de la manière suivante: On jette de l'eau fraîche sur une table bien unie et très-propre, et on y étend, au moyen d'un rouleau de bois, une portion de beurre (une couple de livres à la fois), à laquelle on donne la forme d'un gâteau ayant environ 4 lignes d'épaisseur. On en saupoudre la surface avec du sel bien sec et finement pulvérisé, dans la proportion d'environ 1 once par livre de beurre. Pour le beurre dit *demi-sel*, on n'emploie que ½ once de sel. Chaque portion de beurre suffisamment travaillée est déposée dans un vase rempli d'eau fraîche; puis, quand le beurre doit être repris pour être placé dans les vases où on doit le conserver, il faut préalablement l'essuyer avec un linge à peine humide. Les pots de grès sont généralement préférés aux barils et aux tinettes de bois pour conserver le beurre. Avant de s'en servir, il faut les laver plusieurs fois avec de l'eau bouillante, légèrement salée. On place au fond du pot une petite quantité de bonne eau-de-vie (brandy) ou quelques feuilles de laurier, puis le beurre, que l'on coule exactement de tous les côtés et par couches successives jusqu'à 14 ou 18 lignes des bords du vase. Si le beurre doit être immédiatement transporté, on en égalise la surface qu'on recouvre d'une couche de sel

de 1 pouce environ d'épaisseur. Dans le cas contraire, on couvre la masse du beurre d'une saumure préparée avec du sel dissous dans une eau très-pure : au bout de quelques jours, on découle, on verse la saumure, on presse et on foule de nouveau le beurre qui a diminué de volume, puis on remplit le vase, en l'agitant lentement, d'une nouvelle saumure qui doit être assez concentrée pour qu'elle supporte facilement un œuf frais. Le beurre doit être conservé dans cet état jusqu'au moment où il sera transporté. Alors on remplace la saumure par une couche de gros sel, tenue entre deux linges bien secs ; mais quand le beurre est arrivé à sa destination, on rétablit la saumure.

FROMAGE.

Pour faire des fromages, il convient d'avoir à sa disposition des *formes* ou cercles en bois de hêtre ; des *plancheaux*, petites planches en bois blanc carrées, proportionnées à la grandeur des formes qu'elles doivent recevoir ; des *cajots*, espèces de claies ; des *clayettes*, petites claies rondes faites en osier blanc et très-claires ; et des *éclisses*, petits cercles en zinc, ouverts, de 1½ pouce de hauteur environ, fermant au moyen d'un bouton et de trous pratiqués à l'autre bout, ce qui permet de donner au cercle plus ou moins de grandeur ; il faut encore des *terrines* pour mettre le lait, et enfin de la *présure*.

Fabrication.—Lorsque le lait est trait, encore chaud et placé dans les terrines, on le met en présure. Pour 2 gallons de lait, il faut un petit morceau de présure, du volume d'une noisette : on le délaye dans une petite quantité d'eau chaude et l'on verse cette préparation dans le lait qu'on agite pour bien opérer le mélange. Il est préférable de mettre le lait en présure avec une *caillette* ou *mulette* de veau ; c'est l'estomac du veau préparé dans ce but. On frotte une petite sébile (vaisseau de bois rond et creux) de buis avec une caillette et on remue le lait avec la sébile. Cette mulette se remet ensuite dans la saumure dans laquelle on la conserve ; elle peut durer un mois et plus, et peut servir de 6 à 8 gallons de lait par jour. Si la présure ou la caillette sont bonnes, le lait doit être pris en moins d'une heure. Si la quantité de présure indiquée ne suffisait pas, on l'augmenterait ; si, au contraire, le caillé, après avoir été égoutté, paraissait sec, on diminuerait la quantité de présure.

Lorsque le lait est bien ferme, on le prend avec une sébile, et on le met dans les formes. Il faut deux formes l'une sur l'autre, posées sur un cajot, qui, lui-même, se met sur un plancheau ; le tout est placé sur l'égouttoir. Si le lait est bien ferme, le petit-lait s'échappe avec rapidité, et cinq ou six heures après, on peut enlever une des formes. Le fromage s'égoutte encore toute la nuit, et le lendemain il peut

être retourné. Pour cela on place dessus un cajot et un plancheau; on saisit le tout et on retourne vivement. On enlève le cajot et le plancheau qui étaient dessous. On laisse égoutter encore quelques heures; le fromage doit être assez ferme pour qu'on puisse enlever la seconde forme et la remplacer par l'éclisse de zinc. Le soir, on place dessus un cajot et un plancheau, et on le retourne. Le fromage alors doit être en état d'être salé d'un côté. On emploie du sel parfaitement broyé et sec, qu'on étend en petite quantité, avec la main, sur toute la surface. Le lendemain, on retourne le fromage; on enlève l'éclisse et on le sale de l'autre côté. Pour saler le pourtour, on humecte ses doigts; on les pose sur le sel, puis sur le fromage. Le fromage est fait, mais n'est pas encore en état d'être mangé. On continue à le retourner soir et matin, et on remplace le plancheau par la clayette. Bientôt, si la fromagerie est assez humide, le fromage prend le bleu, c'est-à-dire se couvre d'une petite moisissure bleue, en séchant doucement; on continue à le retourner une fois par jour, et, lorsque le fromage commence à passer du bleu à la couleur rouille, on le sort de la fromagerie pour le mettre dans un endroit plus sec, toujours sur des cajots et des clayettes. Ordinairement on place les fromages dans une cave bien aérée et sur un lit de paille ou de foin : quand ils arrivent à la perfection, ils se ramollissent un peu et de-

viennent gras et crémeux. La plus minutieuse propreté doit régner dans la fromagerie et s'appliquer à tous les ustensiles qu'on y emploie. Chaque fois qu'on retourne les fromages, qu'on enlève des formes ou des éclisses, des cajots, des clayettes, des plancheaux, ils doivent être lavés avec le plus grand soin dans de l'eau fraîche et souvent renouvelée, et de temps en temps dans de l'eau chaude, et frottés avec une brosse. Il importe d'empêcher les mouches de pénétrer dans la fromagerie : on ne doit y donner de l'air que momentanément et veiller cependant à ce qu'il n'y règne aucune mauvaise odeur ; les fromages en ont très-peu jusqu'au moment où on les retire de la fromagerie.

Conservation des fromages.—Pour conserver les fromages, en général, il faut les garantir des attaques des insectes et du contact de l'air. Les fromages gras et demi-gras doivent être renfermés daus un endroit frais et peu éclairé, où ne puissent pénétrer les mouches et les autres insectes. Les fromages maigres, durs et demi-durs, au contraire, doivent être conservés dans un magasin spécial, bien aéré, où règne une température modérée, en ayant soin de ne pas placer près d'eux des fromages encore mous, et gras, qui les corrompraient infailliblement. Si l'on s'aperçoit que les fromages gras ou demi-gras commencent à se gâter, on pratique au milieu un trou dans lequel on introduit de la craie pulvérisée et

bien sèche, qui absorbe l'humidité, cause de la fermentation putride ; on arrête ainsi leur décomposition. Pourtant, il faudra se hâter de les livrer immédiatement à la consommation.—Pour garantir les fromages du contact des mouches et éviter les ravages des vers, les os de boucherie calcinés au feu et réduits en poudre sont d'un effet certain. Les fromages sont saupoudrés de cette poudre innoffensive ; il vaut encore mieux y plonger entièrement les fromages placés dans une caisse de bois, sans couvercle ; les mouches ne pourront les atteindre et y déposer leurs œufs qui engendrent les vers. Lorsque les mites apparaissent sur les fromages, on applique sur la partie qu'elles ont envahie de l'huile ou de la cendre de bois de chêne ; elles meurent immédiatement. Cette précaution est excellente, dans tous les cas, pour écarter les mouches.

Colle pour papier.—Pour deux grandes cuillerées de fleur, mettez autant de résine pilée qu'il en tiendrait sur le bout d'un couteau ; démêlez le tout avec de la bière, et faites-la bouillir pendant une demi-heure.

Encre ineffaçable pour marquer le linge.—Prenez pour cinq cents d'acide muriatique, auquel vous ajoutez une cuillerée d'eau de pluie et une goutte de bon vinaigre.

Essence de citron.—Grattez dans un vaisseau l'écorce de plusieurs citrons avec un morceau de sucre blanc jusqu'à ce qu'elle soit enlevée ;

ajoutez un peu d'eau, couvrez bien votre vaisseau et faites réduire. L'on peut suivre le même procédé pour l'essence d'orange. Ces essences peuvent servir pour les biscuits, tartes et poudings.

Peinture à bon marché.—Délayez de la chaux dans du lait écrémé au lieu d'eau, et servez-vous-en pour blanchir de la manière ordinaire : la couleur sera d'un beau *drab*.

Manière prompte d'éteindre le feu.—Lorsqu'on s'aperçoit que le feu a pris dans un conduit de cheminée, on doit aussitôt étendre sur l'âtre le bois allumé ainsi que la braise et jeter trois ou quatre poignées de fleur de soufre dessus ; on bouche immédiatement après le devant de la cheminée au moyen d'une boisure, d'une table renversée, d'une porte ou d'un drap trempé d'eau que l'on applique sur cette ouverture aussi juste que possible, et la flambe cesse aussitôt, quelle que soit la violence du feu. Si le feu prend dans un tuyau de poêle, on jette une poignée de soufre dans le poêle, puis on ferme la petite porte ; le feu s'arrête au même instant.

Méthode pour rendre le saindoux suffisamment dur pour en faire de la chandelle.—Pour douze livres de saindoux, prenez une livre d'alun et une livre de salpêtre. Faites dissoudre l'alun et le salpêtre ensemble dans un peu d'eau ; mettez le saindoux dans cette eau et faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit évaporée. Ayez soin de brasser cette eau tout le

temps qu'elle sera en ébullition, afin que l'alun et le salpêtre soient bien mêlés au saindoux. Lorsque l'eau sera entièrement évaporée, il restera un sédiment au fond du vaisseau.

Poudre à laver.—Prenez un quarteron de bore (*borax*) auquel vous joindrez un gallon de potasse de savon dissoute dans un gallon d'eau. Dans cette solution vous ferez tremper votre linge pendant au moins deux heures avant de le laver. Le linge ainsi trempé est plus facile à laver et devient bien plus beau qu'à l'ordinaire.

Préparation pour laver le linge.—Prenez un morceau de chaux vive, du poids d'une demi-livre, que vous mettrez dans un demi-gallon d'eau bouillante, que vous laisserez reposer. Faites ensuite dissoudre une livre de soude dans un autre demi-gallon d'eau bouillante. Mettez dans un vaisseau assez grand pour contenir au moins deux gallons, un demi-gallon de potasse de savon, et dans ce vaisseau vous décanterez l'eau de votre chaux en ayant soin de ne pas laisser tomber de chaux dedans, et puis ajoutez l'eau de soude. Vous brasserez bien le tout ensemble en le transvidant. On se sert de cette composition pour faire bouillir le linge. Le linge ainsi bouilli n'exige que peu de frottement pour le décrasser.

TABLE DES MATIERES.

CHAPITRE PREMIER.

Des Bouillons, Consommés, Panades, Potages, Purées, Ragoûts, Roux, Salmis et Soupes.

CHAPITRE II.

Du Bœuf en général:—Bouilli, Bifteck, Filets, etc.

CHAPITRE III.

Des différentes manières d'accommoder le veau.

PAGES

CHAPITRE IV.

De l'Agneau et du Mouton.

CHAPITRE V.

Du Cochon de lait et du Porc en général.

CHAPITRE VI.

Des Volailles en général.

CHAPITRE VII.

Du gros et du petit gibier.

———

CHAPITRE VIII.

Du Poisson, Coquillages, etc.

CHAPITRE IX.

Des Cossetardes, Charlottes, Poudings, etc.

PAGE.

CHAPITRE X.

De la Pâtisserie en général.

ARTICLE DEUXIÈME.—DES PATES LIQUIDES.

CHAPITRE XI.

Des différentes manières d'accommoder les Œufs.

CHAPITRE XII.

Des Fritures, Jus, Sauces, etc.

CHAPITRE XIII.

Des Marinades.

CHAPITRE XIV.

Des Compotes, Confitures, etc.

CHAPITRE XV.

Des Gelées et des Glaces.

CHAPITRE XVI.

Des Crèmes, Blancs-Mangés, etc.

CHAPITRE XVII.

Des différentes manières d'accommoder les Légumes.

CHAPITRE XVIII.

Recettes pour faire différents breuvages, tels que Bières, Liqueurs, Vins, etc.

CHAPITRE XIX.

Recettes diverses.

FIN DE LA TABLE.

